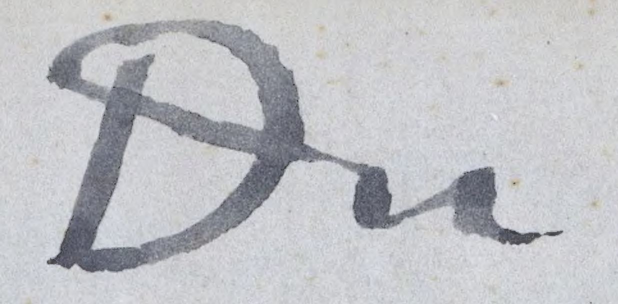
Schweizerische Monatsschrift *Nr. 8 August 1948* *Fr. 2.80*



MAX BURI.

PiRAUD

Tropen crème

schützt am besten und bräunt am schnellsten — aber ohne Glanz! — Als rein wissenschaftliches Präparat kennt es keinerlei nachteilige Eigenschaften. Piraud Tropencrème enthält keine scharfen Substanzen und ist sehr erfrischend im Duft.

Piraud Tropen**crème** für Ski - Strand - Tropen
Piraud Tropen**öl** für Hochtouren und Aequatorsonne.

I n a l l e n g u t e n G e s c h ä f t e n e r h ä l t l i c h





schützt am besten und bräunt am schnellsten — aber ohne Glanz! — Als rein wissenschaftliches Präparat kennt es keinerlei nachteilige Eigenschaften. Piraud Tropencrème enthält keine scharfen Substanzen und ist sehr erfrischend im Duft.

Piraud Tropen**crème** für Ski - Strand - Tropen
Piraud Tropen**öl** für Hochtouren und Aequatorsonne.

I n a l l e n g u t e n G e s c h ä f t e n e r h ä l t l i c h

Caspar Wolf

Der neu entdeckte große Alpenmaler. Vier Alpenbilder, zum erstenmal farbig reproduziert. Text von Dr. Willi Raeber

Georges Rouault

Zwei Gemälde in farbiger Wiedergabe. Text von W. Tappolet

Der Pariser Commune-Aufstand

wie ihn der zeichnende Reporter sah. Text von Dr. Hs. Huber

Photos aus Indien

Vier moderne Schweizer Maler für und gegen Caspar Wolf

Dr. Walter Bopp: Liebe zu einem Berg

Claire-Eliane Engel: Unbekanntes aus dem Frühalpinismus

Hans Morgenthaler: Influenza. Skizze aus dem Nachlaß, mit einem Bildnis, gezeichnet von Ignaz Epper, und einem Aquarell des Dichters

Savitri: Das schönste indische Liebesmärchen

•

Hier schreibt der Leser

Ennetbaden, 7. Juni 1948

Ich denke an das Farbenbild «Sommerabend in Wiesbaden 1946», das Sie in Ihrer Aprilnummer veröffentlicht haben. Ich *denke* recht eigentlich daran. Denn ich habe es gegenwärtig nicht zur Hand. Es liegt zu Hause in meinem Zimmer auf dem Tisch. Oberflächlich wie ich bin, habe ich es kaum einmal genau betrachtet. Ich fühle auch kein Bedürfnis darnach. Ohne aus dieser Unaufmerksamkeit eine Tugend machen zu wollen, bin ich darin doch mit mir zufrieden. Es genügt, daß es auf dem Tisch liegt, wo ich es alle Tage sehe und daß es in mir Gedanken wachruft.

Gerade das können meine Kameraden nicht leiden. Das Bild aus einer zerstörten Stadt bringt einen unangenehm zum Denken. Man wünschte, etwas Lieblicheres zu sehen und sich darüber in köstlichen Gedanken zu ergehen. Aber Krieg, wenn man ihn schon nicht leibhaftig erlebt hat, was soll man ihn denn gewaltsam im Bilde fühlen? Wir lieben es nicht, unangenehme Gedanken denken zu müssen. Weil sie uns traurig und «nachdenklich» stimmen. Darum flüchten wir uns in die Freude, schlängeln uns durch einen bunten Blumengarten und schließen unter einer grüngewölbten Baumkrone die Augen. Träumen uns in einen seligen Schlaf.

Wir könnten uns auch Rechenschaft ablegen, daß wir vor der halben Wirklichkeit die Augen schließen. Der Schlaf im Garten ist symbolisch. Auf Ruinen werden wir nie schlafen. Träumen schon. Aber einen ganz wachen Traum. Vor zerschossenen Häusern fühlen wir uns gezwungen zu denken, ohne es zu wollen. Und wenn glühende Sommersonne dareinscheint, brennen die Gedanken. Es waren stolze Häuser, heute liegen noch Steine, morgen sollten wieder Häuser daraus werden, die später (viel später?) vielleicht wieder in Trümmer gebrannt werden...

Schreckhafter Gedanke, den wir unwillig verscheuchen möchten. Weil wir nicht wünschen, daß er Wirklichkeit werde. Wer bürgt, daß sich unser Wunsch erfülle? Die erste Hälfte des Gedankens ist ja längst Wirklichkeit: für einmal stehen die Häuser zerschossen. Bevor sie es waren, hat man es auch nicht geglaubt. Heute sieht man es und muß es glauben. Weil es so ist. Später wird es vielleicht wieder einmal so sein, nachdem es dazwischen anders gewesen ist. Und dann werden wir es von neuem glauben müssen. Doch was reden wir schon davon, da wir noch nicht einmal den Anblick der Hälfte der heutigen Wirklichkeit ertragen! Was können wir dafür, daß wir es lieben, uns zu täuschen? Man kann stets ein Auge schließen. Auch beide miteinander, wenn man will. Und dann getrost schlummern, inmitten tausend herrlich blühender Blumen, ganz in Vergessen getaucht. Man vergißt dann auch, daß alle Blumen einmal verblühen. Dann ragen nur noch graue Steine aus dem Boden.

Der Gott, der Blumen blühen läßt, hat auch Steine gehauen. Und wenn die Menschen wollen, können sie sich daraus Häuser bauen oder sie in Stücke schlagen. Ganz wie sie wollen. Sie wollen oft zerstückeln. Und wollen trotzdem die Bilder davon nicht sehen. Inkonsequent. *H. H.*

•

Du

Redaktion: Birmensdorferstr. 83, Postfach 686 Zürich-Hauptpost. Tel. 33 76 91
Arnold Kübler, Chefredaktor; Walter Robert Corti; Dr. Albert Bettex
Graphische Gestaltung: Emil Schulthess.

Druck und Verlag: Conzett & Huber, Morgartenstr. 29, Zürich 4. Tel. 25 17 90
Verantwortlich für den Inseratenteil: W. Sinniger, Zürich, Morgartenstr. 29
Insertionstarif auf Verlangen
Abonnement jährlich Fr. 26.50, Einzelheft Fr. 2.80.
Preis pro Heft in England £ –/4/6; Holland Hfl. 2.50; Luxemburg fr. lux. 35.–; Oesterreich ö. Sch. 9.20; Tschechoslowakei Kč. 50.–; Argentinien $ m/n 3.80

VERLAG CONZETT & HUBER ZÜRICH
Morgartenstraße 29 Telephon 25 17 90 Postcheck-Konto VIII 3790



MAX BURI, 1868—1915: *Mädchenbildnis, 40×40 cm, Privatbesitz Solothurn*

Du

Schweizerische Monatsschrift August 1948 8. Jahrgang

•

IN STUNDEN DER ENTSPANNUNG, DES FRÖHLICHEN BEISAMMENSEINS, ERHÖHT SCHÖNER, ECHTER SCHMUCK DIE FESTLICHE STIMMUNG.



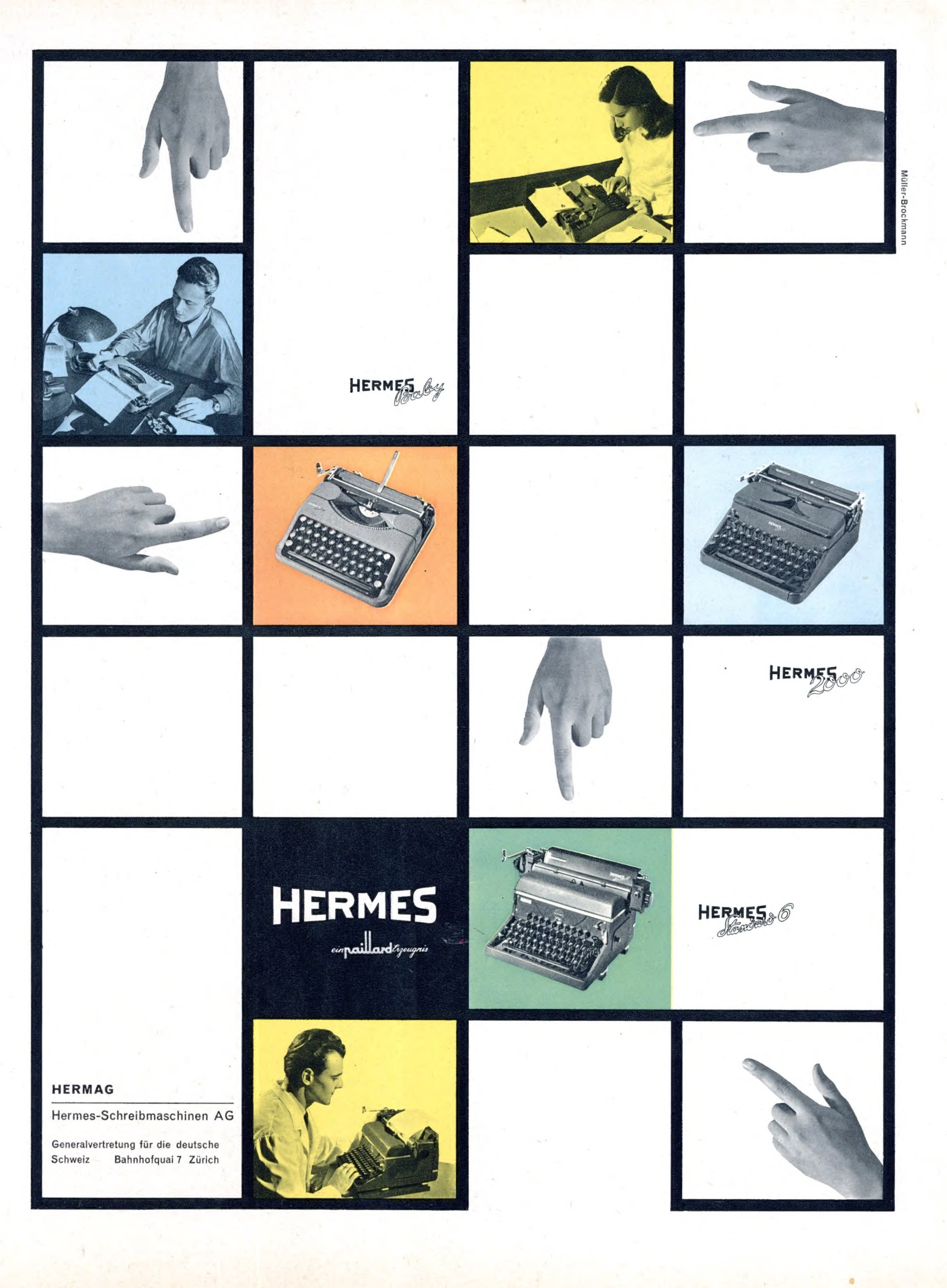
Gold und Silber im modernen Leben



CYMA

Automatic

MIT AUTOMATISCHER AUFZUGBREMSE


Müller-Brockmann
HERMES Baby
HERMES 2000
HERMES
ein paillard Erzeugnis
HERMES Standard 6
HERMAG
Hermes-Schreibmaschinen AG
Generalvertretung für die deutsche Schweiz Bahnhofquai 7 Zürich


SANS ALCOOL
ALKOHOLFREI
Kalt servie
Feiner Traubensaft
GRAPILLON



Der Duft von Yardley English Lavender



. . . niemand kann ihn nachahmen

Kühl, frisch, rein und so entzückend weiblich; eigenartig und mit keinem andern vergleichbar, der Duft höchster Gepflegtheit.

Von allen Yardley Parfums ist der English Lavender der zarteste und delikateste; charming women — *reizende Frauen, in aller Herren Länder, haben Yardley English Lavender in stetem Gebrauch und hohem Ansehen.*

Fragen Sie danach mit seinem vollen Namen. Er ist leicht kenntlich an der alten, berühmten Schutzmarke, der Lavendel-Verkäuferin mit den zwei Kindern.



YARDLEY English Lavender

und Yardley Lavendelseife, die Luxusseife der Welt

Sie finden die Yardley-Produkte in den feinen Geschäften. Lavender von Fr. 6.25 bis 50.—, Seife Fr. 2.75 und 5.50, Brillantine Fr. 3.50, Talc Fr. 3.50 bis 10.—.

YARDLEY - 33 OLD BOND STREET - LONDON



JEZLER
ECHT SILBER

Zu unserm Augustheft

«Vom See aus erblickten wir die Rütliwiese mit einem Wirtshaus, der Wiege unseres Vaterlandes.» Dieses Stück aus einem Schüleraufsatz las ich im heurigen Januarheft des Schweizer Spiegels, welcher Umstand für des Zitates Echtheit zeugt. Der abstinente Leser könnte den Ausspruch am Kopf dieses Heftes für eine bittere Pille halten, welche wir unsern Lesern vorsetzen wollen; aber ich muß den Wirtshausgegner vertrösten, er kommt an anderer Stelle des Heftes zu seinem Recht. Die Grammatik des Spruchs ist zugegebenermaßen mangelhaft, aber man muß die Einsichten nehmen, wo man sie findet. Der überlieferungsfromme patriotische Eidgenosse aber, dessen vaterländisches Herz lieber einen Einführungssatz und Kernspruch Gottfried Kellers, Pestalozzis oder Gotthelfs bei uns gelesen hätte, mag sich trösten, es sind von diesen großen Bäumen so viel beispielhafte Früchte in diesem Jubiläumsjahr schon gepflückt worden, daß wir die Gezausten sich wollen erholen lassen. Wir hätten zum Thema sicherlich die Zustimmung aller drei. Ob auch zur Art der Behandlung? Das zu beurteilen, sei unsern Freunden und Feinden überlassen.

Was ist das Wirtshaus? Ein Vielheits-Ort! Eine Beisammen-Stätte, ein Menschen-Anhäufungsplatz ganz allgemein gesprochen. Ein leeres Wirtshaus gleicht einer Erbsenschote ohne Erbsen, ein Wirtshaus von Gästen voll ist eine Freude für die Beteiligten, wenn das Volle aber auf die Gäste übergeht, wird der Fall anders. Wenn man nach vernünftiger Begründung fragt, begibt der Mensch sich ins Wirtshaus um des Essens und Trinkens willen, in Fällen da er dieses nicht daheim bekommen kann. Oft tut der Mann das eine, trotzdem er das andere haben könnte. Hie Heim — hie Wirtshaus! Das sind die Parolen! Da liegt der Has im Pfeffer, das heißt er kann auch an beiden Orten im Pfeffer liegen — der Hase.

Das heimfremde Beisammensein kennzeichnet also das Wirtshaus. Wo sonst gibt's noch solche Überraschungen der Nachbarschaft, solche Miteinander- und Gegenüber-Neuheiten? Im Tram zum Beispiel. Dieses aber besteigt man nur, um es so rasch wie möglich wieder zu verlassen. Was man vom Wirtshaus nicht sagen kann. Es gibt das Militärdienst-Beieinander, das Beieinander der politischen Versammlungen, wo das Wort aber allzu ungleich verteilt und sozusagen rationiert ist, während es im Wirtshaus in vollem Überflusse jedem zu Gebote steht. Es gibt sodann die Gemeinschaft der Kirchenbesucher, die Gottes Wort anhören. Dieser Erwähnung in diesem Zusammenhang liegt nicht mangelnde Ehrfurcht zu Grunde, denn es gibt, von Gottesgelehrten geübt, eine Wissenschaft, welche Religions-Soziologie heißt; diese fragt nicht nach der Art und Weise, wie die verschiedenen Gemeinschaften Gott dienen, sondern untersucht die irdisch-gesellschaftlichen Bindungen, Vorgänge und Zusammenhänge, welche aus dem gemeinsamen Bekenntnis in der Herde der Gläubigen sich ergeben. So mag es also auch erlaubt sein, bei den Wirtshausbesuchern ganz davon abzusehen, was und wieviel sie zu sich nehmen, und nur an die gesellschaftlich-öffentliche Bedeutung der Wirtshaus-Zusammenseins-Form zu denken. Hie Wirtshaus-Soziologie! Sie ist ein Weg mehr, um ins Dschungel unserer schweizerischen Menschengemeinschaft einzudringen, in dieses verzwickte Geflecht, darin ich neulich erst zwei neue Gebilde entdeckte, als ich in der Bahnhofwirtschaft vom Match des Coiffeurgehilfen-Fussballklubs erfuhr, den dieser gegen jenen der Angehörigen des städtischen Abfuhrwesens ausgetragen habe.

Im Wirtshaus gibt's den Wirt und die Frau Wirtin, dazu das Rösly, Vreneli oder Gritli. Wirt und Wirtin stellen gewissermaßen die gesetzgebende Behörde dar, die andern sind die ausführenden Instanzen. Alle zusammen sind Umgangs- und Verteilungskünstler, wie die Maler Künstler sind, von denen Paul Klee gesagt hat, daß sie Leute seien, welche es verständen, die richtige Farbe an den richtigen Ort zu setzen. Das Wirtshaus ist der Ort, wo der Besucher, Gast genannt, einen Anspruch auf freundliche Behandlung erheben darf. Freundliche Behandlung gibt's auch in den Verkaufsläden, die eine mehr oder weniger durchsichtige, sachlich-kurzlebige, kommerzielle Gebrauchsfreundlichkeit darstellt, während sie im Wirtshaus einen persönlichen Charakter trägt und ihre Ausdrücke vielfach aus den Schubladen des Liebesspiels bezieht. Oft führt das Spiel zum Ernst. Eine neugegründete Häuslichkeit verschlingt das Rösly oder Vreneli und dieses verschwindet von der Gemeinschaftsbühne. Oft verschlingt diese aber den Gast, das heißt er findet nicht rechtzeitig sich in sein Heim zurück oder tut's nicht in wünschbarem Zustand. Er ist dann ein von der Gesellschaft Verführter. Darum haben die Frauen, die häuslichen in Zürich und anderswo in der Schweiz und neuerdings auch draußen in der Welt, ihre eigenen Wirtschaften gegründet, welche nach schönen Bäumen benannt sind und alkoholfreie Wirtschaften heißen. Sie sind deutlich unterschieden von den alten Gebilden der Schenken, Pinten, Kneipen, Beizen und Spelunken; zwischen diesen und jenen steht das ehrwürdig-anständige Gasthaus, die biedere Wein- und Speisewirtschaft, das vornehmtuerische Restorang, das Café, welches die Berner in die bodenständige Kaffee- und Küchliwirtschaft umzuwandeln den Charakter haben, dann der süßlich liebedienerische Tea-Room samt der Bar und dem Buffet, welches die Bahnhofswirtschaft bedeutet. Im letzten sitze auch ich jetzt schreibenderweise und hörte heute an diesem frühen Morgen schon ein paar Witze einrückender Soldaten, welche sie sich nicht zu Hause erzählen, vernahm auch einiges von den Gepäckarbeitern der SBB., dies alles ohne zu horchen, so wie ich auch gar nicht um jene Wurst mich bemüht habe, welche neulich eine gutherzige Frau mir durch Babette bringen ließ, weil sie mich, meines Tintenfasses wegen, für einen obdachlosen Poeten hielt. Ich aß die Wurst mit gerührtem Herzen, und es ist wohl zu begreifen, daß ich nach solchen Erfahrungen an der vielschichtigen Einrichtung, eben dem Wirtshaus, nicht wenig hänge.

Arnold Kübler





Nach dem Kirchgang im Wallis. Aufgenommen in einem kleinen Dorf über Sitten. Photo Paul Senn

Beim schwarzen Kaffee nach dem Markt. Photo Paul Senn





MAX BURI, 1868–1915: *Nach einem Begräbnis in Brienz, 1905, 98 × 138 cm. Kunstmuseum Bern*

Max Buri in der Erinnerung der Brienzer

Am Ende des Dorfes Brienz, gegen das Hasli hin, steht ein breites braunes Haus inmitten eines Parkes. Da lebte während einigen Jahren Meister Max Buri. Wir aus der jungen Generation kannten ihn natürlich nicht; denn er starb auf tragische Weise durch Unfall schon im Jahre 1915.

Wer ihn persönlich kannte, weiß um die Größe und Weite seiner herben Malerseele, und viele Brienzer haben ihn noch in guter lebendiger Erinnerung. Er hatte nicht viel von einem Diplomaten an sich, jedenfalls nicht viel von solchen aus der Gegenwart. Seine Art war echt, das bewies schon sein Schnauz, der ihm bis unter die Mundwinkel hing. Er konnte über eine Unwahrheit ebenso erbost sein wie über ein nicht gelungenes Bild. Dafür zeugen seine Werke, die, obwohl nicht immer nach seinem Vorwurf und Willen vollendet, doch voll Echtheit und Persönlichkeit sind. Auch liebte er einen guten Schoppen; fast täglich genoß er ihn mit seinem Freunde und Kollegen Eduard Schild. Man sagt, das Brienzervölklein sei mit weisem und schalkhaftem Humor gesegnet. Mit diesen Eigenschaften war unser Meister auch nicht stiefmütterlich bedacht.

In den ersten Jahren seiner Niederlassung in Brienz verkehrte Max Buri in der Wirtschaft zum Sternen. Der Wirt, Jakob Schild, vom Volksmund Schilds Kebel oder auch Sanggel genannt, verstand viel Spaß. Eines Abends verkündete Buri seinen Stammtischfreunden, er reise demnächst nach München und werde ihnen von dorther ein richtiges Faß Münchner Bier spendieren, zu trinken in Sanggels Wirtshaus und während des Malers Abwesenheit. Nun, das Faß Münchner kam auch ordnungsgemäß nach Brienz. Aber als der Wirt es anstach, um das edle Naß den geladenen Gästen vorzusetzen, lief bloßes Brunnenwasser aus dem Hahnen. Der verschwiegene Wirt, der einziger Wasserzeuge gewesen war, rettete dann die Situation vor seinen Gästen mit einem Faß Interlakner Bier, das als Münchner ausgegeben und auch als solches gekostet und getrunken wurde, den ganzen lustigen Abend hindurch. Der Posthalter U. erklärte zum Lob des «Münchner Biers» sogar, sein Magen vertrage die gewöhnlichen Sorten nicht, hingegen Münchner, das sei denn doch was ganz anderes! Erst Wochen später langte dann ein Faß echtes Münchner im Sternen an. Buri hatte die Scharte ausgewetzt. Wer das echte Münchner aber trank, das ist nie ausgekommen.

Später saß Buri hauptsächlich im Restaurant Steinbock und im Weißen Kreuz zu Gast. Am runden Tisch im Steinbock fanden sich zu gegebener Zeit der Arzt, der Notar, Fabrikanten, Lehrer und andere Notabeln der Gemeinde zusammen. Max Buri fühlte sich unter ihnen heimisch, ebenso der Maler Hans Wiedmer. Meistens mag sich die Unterhaltung am Stammtisch um konkrete Dinge gedreht haben. Der Waadtländer vom Steinbock galt damals als der beste im Dorfe, und zu gewissen Zeiten und je nach der Gesellschaft, die Buri fand, konnten die Abende in heiteres Tun ausarten. Daß es dann behäbig zu und her ging und das Temperament Buris hohe Wellen schlug, ist wohl gut zu begreifen! Buri war auch ein guter Handorgelspieler. Einmal, als Hodler bei ihm zu Besuch war, durchzechten die beiden in der Stube die ganze Nacht, wobei es nicht gerade sanft tönte und die arme Handorgel die ungehemmte Wucht der beiden großen Maler erdulden mußte.

Wenn es lustig wurde, mußte die Orgel her, und wenn sie auch grad jemand holen mußte. Der Brienzer Mundartdichter Albert Streich erzählt, als er einst just aus der Schule kam, habe er Buri mit seinem Kollegen Hans Wiedmer im Steinbock tanzen sehen. Er hielt den von Gestalt bedeutend kleineren Freund mit beiden Armen umschlungen und machte mit einer kleinen sechseckigen Handorgel hinter dessen Rücken ganz leidliche Musik.

An einem Brienzer Jahrmarkttag ging es am runden Tisch im Steinbock einmal besonders hoch her. Man trank, man machte Späße und lachte. In der Wirtschaft saß auch ein Drehorgelmann mit seinem Instrument, ein Einhändiger, nach dem leeren Rockärmel zu urteilen. Man wurde übermütig. Ein Griff in den leeren Rockärmel förderte dann eine gesunde, richtig angewachsene Hand zutage. Der Uebermut steigerte sich. Der Orgelmann fand das ganz in der Ordnung und überließ nach einigem Markten den lustigen Leuten seinen Leierkasten für den Rest des Abends. Und dann zog man los. Buri handorgelnd, einer der Freunde die Drehorgel handhabend, die andern mit Gejauchze und Gelächter hintennach, verließ das fröhliche Völklein die Wirtschaft und steuerte den «Trachtstutz» hinunter nach dem Weißen Kreuz. Unten im Stutz stand Buris Frau Frieda und sah das Züglein auf sich zukommen, vorab die beiden Orgelmänner, nicht mehr ganz sicheren Schrittes. Sie rief ihrem Mann zu: «Aber Max!», sonst sagte sie nichts. Und Max schwenkte mit seinen Kumpanen nach der Wirtschaft zum Weißen Kreuz.

Nach seiner Heimkehr aus Deutschland, wo er den Großherzog Ernst Ludwig von Hessen besucht hatte, ließen die Stammtischfreunde im Steinbock nicht locker, er möge ihnen doch etwas von diesem Besuch erzählen. Oh, es sei cheiben einfach gewesen, gab er Auskunft, da seien der Großherzog, die Großherzogin und ein schönes Fräulein gekommen, dann habe er das schöne Fräulein um die Schulter genommen und ihr einen Kuß gegeben, worauf alle andern ganz baff gewesen seien! Und als der Großherzog einmal mit ihm spazierte in der Stadt, habe er ganz oben einen Turm gesehen und dem Großherzog gesagt: «Den Kerl, der den Turm da oben aufgestellt hat, welcher die ganze Stadt verschandelt, den sollte man dran aufhängen!» (Der Turm aber war das Fabrikat des Großherzogs selber, den er zur Hochzeit hatte bauen lassen!)

Viel Lustiges hat Max Buri mit seinem offenen Wesen angestellt, und der Schriftsteller C. A. Loosli, der intim mit ihm befreundet war, könnte noch manches Schöne von ihm verzapfen. Seine rauhe Schale barg einen guten Kern. Auf seinen Bildern hören wir die Gläser klingen, atmen den dicken Pfeifenrauch und spüren die helle Sonne auf urchigen Gesichtern, Tischen und Geranien. Ein getreues Abbild seines Gemütes. Seine Augen auf dem Selbstbildnis von 1905 geben den Blick frei in das Innere dieses Menschen, das Wille, Lebenslust, Aufrichtigkeit und auch ein wenig Trauer in schöner Harmonie enthielt. Er war ein mutiger Maler, der aber seine Zweifel über sich selbst nicht ängstlich verbarg — ein großes Kind der Natur.

Eugen Ruch

Einkehr im Dorfwirtshause

Vor wenigen Tagen habe ich nach alter Gepflogenheit wieder einmal eine Fahrt ins Blaue gemacht. Gewöhnlich lasse ich mich von der Eisenbahn über die Grenzen des engern Heimatbezirkes hinaustragen. Erst wenn ich dann genügenden Abstand von den mir nahvertrauten Dorfschaften und Kirchtürmen gewonnen habe, kommt unversehens wie durch ein kleines Wunder die unversiegliche, glückhafte Wanderlust über mich. Ich bin weder mit Proviant noch mit Karten und Plänen beladen, ich lasse den guten Vogel und die fröhliche Neugier für die Tageserfüllung sorgen. Und weil ich mich fürs Leben gern überraschen lasse, kommt es mir gar nicht darauf an, hin und wieder eine ganz unüberlegte Frontveränderung zu wagen, womit ich schon in vielen Fällen gut gefahren bin. Nicht selten führt mich meine schwer zu zügelnde Erlebnisbegierde in dürftig bewohnte Gegenden hinein. Aber auch da kann einem ein in Bäumen halbversteckter Bauernhof, ein Weiler im Wiesengrunde, zum frohen Weggeschenk werden.

Am vergangenen Sonntag nun war mir das Glück besonders hold. In früher Mittagsstunde aus einem von alten Buchen überschatteten Hohlweg heraustretend, sah ich ganz unerwartet ein Kirchdorf vor mir erstehen, das, eine kleine, eigensinnige Welt, anscheinend ganz auf sich selber gestellt, am Fuße seines sonnigen Rebenhanges träumte. Schon die ersten, ziemlich eng ineinander geschachtelten Behausungen mit dem Blumenflor in den Vorgärtchen und auf dem Fensterbrett machten ein fast andächtiges Heimatgefühl in mir wach. Bereits hatte ich mit dem Dorfe, das ich bis jetzt nur dem Namen nach gekannt, einen verschwiegenen Vertrauensbund geschlossen; ich wußte mit traumhafter Sicherheit, daß ich mich hier nicht mit Nasenrümpfen an einem «Restaurant» vorbeizudrücken brauchte. Mein guter Glaube ist auch keineswegs enttäuscht worden. Das altbehäbige Gasthaus «Zur Traube» hat sich mir als rechtes, echtes Dorfwirtshaus vorgestellt. In Bauart und Wesen ganz mit der Gegend verwachsen, hätte es den Wanderer auch ohne das Winzersymbol im Aushängeschild zur Einkehr eingeladen.

Es ist ein eigenartiges Behagen, in einer selbstbewußten und doch bis in alle Winkel hinein heimeligen Dorfgaststube zu sitzen. Auf dem großen Rundtische steht, von den ortsansässigen Gästen scheinbar kaum beachtet, ein reicher Wiesenblumenstrauß, den die kaum tausend Wochen alte Tochter des Hauses gepflückt haben mag. In ihrem klaren, offenen Antlitz kann man lesen, daß sie von Kindheit an schon in manchem Frühsommer den süßen Hauch der Traubenblüte eingeatmet hat.

Einstweilen fühle ich mich hinter meinem Dreier noch ein bißchen als Fremdkörper, von manchem Auge heimlich beguckt und beurteilt. Doch da sich das Gespräch der «Eingeborenen» am Rundtisch um Dinge dreht, um die ich auch Bescheid weiß, trete ich bald fast unbewußt hin und wieder mit einer Frage oder Entgegnung aus meiner Zurückhaltung heraus. Man plaudert so herüber und hinüber von dem bedrohlichen Niedergang des Weinbaues zufolge schwerer Blattkrankheiten und von deren mit Erfolg gekrönten Bekämpfung. Sowie die Dorfleute aus meinen gelegentlichen Bemerkungen herauslesen, daß auch ich mich seinerzeit mit den ersten, mühseligen und unzulänglichen Rebenspritzen abgeplagt, daß ich mit alten Weinlese- und Trottenbräuchen wie sie vertraut bin, ist schon ein Brücklein geschlagen. Es dauert nicht lange, so sitze ich zwischen einem Gemeinderat und dem betagten Schulmeister am runden Tische. Wir unterhalten uns fast wie alte Bekannte, immer wieder wie zwangsläufig auf Rebe und Weinbau zurückkommend. Die bösen und guten Jahrgänge werden aufgezählt, wobei unter den letztern besonders der Fünfundsechziger hervorgehoben wird. Ein graues Bockbartmännchen gibt aufgeräumt zu: «Jaja, es heißt nicht umsonst, in jenem Jahrgang habe die ganze Welt einen ‚Aff' bekommen. Von einigen Spaßvögeln wird damit natürlich meine Wenigkeit gemeint, weil meine Mutter ausgerechnet in jenem gefährlichen Weinmonat mit mir in die Kindbett gekommen ist.»

Wie recht und billig, darf endlich auch das Eigengewächs, der Sonnenhalder, zu seinen Ehren kommen. Der Gemeinderat Stöckli neben mir gibt bescheiden zu, daß der Heimisbucher Beerliwein zwar nicht zu den aller-allervordersten gehöre, daß er aber doch auf vielen guten Weinkarten stehe und den Namen des Dorfes sogar weiter getragen habe als die Brotfrucht und die Kartoffeln, die seine Einwohner in den Kriegszeiten zur Versorgung des Landes beigesteuert hätten.

Unversehens weist nun einer der bejahrtesten Tischgenossen mit dem gezückten Zeigfinger nach mir hin. «Jetzt muß ich doch endlich einmal im Ernst fragen: Seid Ihr nicht *der* und *der?* ...» Ich kann seine Vermutung lächelnd bestätigen und erfahre nun von meinem Gegenüber, daß er als blutjunges Knechtlein in Samuelsgrüt, also ganz in meiner Nachbarschaft, in Dienst gestanden habe. «Ihr habt damals zwischen Heuet und Ernte eine Sumpfwiese entwässert, und ich habe Euch mehr als einmal dabei zugeschaut», teilte er mir aufklärend mit, und ich konnte mich jetzt auch dunkel auf seine Persönlichkeit besinnen. Zu meinem Erstaunen erinnerte er sich auch noch daran, daß ich in jenem Jahr mein erstes Gedichtbändchen habe drucken lassen, und daß ein boshafter Neider nachher ausgestreut habe, ich hätte drei Ochsen verdichtet.

Nachdem die Heiterkeit über diese Mitteilung sich etwas gelegt hat, teilt mir die Tochter des Hauses mit leichtem Erröten mit, sie habe einmal an einem Schulexamen das Gedicht von der Mähmaschine aufsagen dürfen, und der Vater habe ihr als Anerkennung zwei Franken gegeben. «Er hat mir dann später noch ein anderes Gedichtbändchen von Ihnen gekauft», berichtete sie weiter. «Und ich habe darin noch schönere Gedichte gefunden...» Dieses letzte kleine Ereignis hat mich vom ganzen Wandertage am meisten gefreut.

Alfred Huggenberger

Feierabend

«Die Türe ging auf, und der Fremde betrat die Wirtsstube...», so steht es am Anfang von tausend Abenteuern.

Wenige sind unter den Dichtern, die nicht das Wirtshaus besangen, kaum ein Erzähler, der es nicht irgendeinmal zum Schauplatz seiner Phantasien erkor. —

Hier setzt der Fremde seinen Fuß auf historischen Boden. Die Gaststuben der runden Erde sind von berühmten Schatten, von Legenden, die die Wirtsstube zur Weltbühne machten, geadelt und magisiert.

Das rätselhaft prickelnde Klima der Wirtshäuser! Wer kennt nicht die Wandlung in seinen Nerven, das aufkeimende Wohlgefühl, die lustvolle Verzauberung, wenn er stumpf von des Alltags Mühsal mit einem tiefen Aufatmen sich auf dem Stuhl in der Wirtsstube niederläßt.

Hier ist das Heim der Heimatlosen — einst Stelldichein von Königen und Bettlern. Tagträume umfangen hier den Dichter. Zur Geburtsstätte von unzähligen Werken wurde der Wirtshaustisch. Fahrendes Volk ruhte sich dort aus und brachte Kunde von Unerhörtem, Ungesehenem von allen vier Ecken der Erde. In unseres Bewußtseins schummrigem Verließe lebt noch latent alles, was im Laufe ihrer langen, langen Geschichte die Wirtsstube sah. Alles, was in diesen Wänden Ereignis wurde. Wein und Blut floß da in Fluten, Spuk und Gespenster mischten sich unter die Zecher, und der Fürst des Urbösen höchstselbst beehrte den dämmrigen Keller. Wildes Gelächter und Flüche übertönten das Geflüster von Verschwörern, während unbeirrt von niederen Leidenschaften das hohe Gespräch abgeklärter Geister sich in edlem gemäßigtem Austausch dahinbewegte.

Jede Umgebung hat ihre Gesetze, ihre Auswirkung. Die Magie des Abendgespräches am Eichentisch unter der runden Lampe, mit dem Glas in der Hand: Was schließt diese Stunde nicht alles ein! Da werden verschüttete Talente zu ephemerem Leben erweckt. Da ist neutraler Boden und gilt gleiches Recht. Die Wirtshausatmosphäre löst die Regeln, und der Gast darf sich frei gebärden. Gewisse Namen kann man sich ungestraft und ungekränkt nur im Wirtshaus oder noch im Parlament an den Kopf werfen. Da blüht die Kritik des großen und des kleinen Zeitgeschehens — Fenster in die Welt!

Und nicht zu unterschätzen: Der Spaß, zu trinken mit seinesgleichen und erst mit seinesungleichen!

Der Stammtisch ist der ruhende Punkt im Wirtshaus, der Felsen in der Brandung, der Pol. Der Geist von König Artus' Tafelrunde umweht ihn. Denn wer ein richtiger Mann ist unter Männern, der muß laut Stellung nehmen zur Welt. Was eine echte Frau ist, wird darauf immer ein bißchen eifersüchtig sein. Den Mann treibt es auf das Forum, auf die Tribüne. Zu Hause ist er guter Ehemann, liebender Vater, braver Sohn. Im Wirtshaus kann er sein, was er dahinter ist: homo publicus.

Der Mann will einmal ein Glas leeren, aber er muß vor allem reden: zur Welt reden, von der Welt reden. In der Oeffentlichkeit «das Wort ergreifen». Der Stammtisch ist das verkümmerte Forum der Römer, die auf kleinsten Raum geschrumpfte Agora der Bürger von Athen. Das Parlament in nuce. Ein Atavismus, hergleitend vom Palaver aller Urvölker. In direkter ungebrochener Linie sieht er ehrwürdig auf Jahrtausende zurück, ebenbürtig der Steinplatte, auf der die Urmutter die Nahrung zubereitete, und der Altarplatte für dargebrachte Opfer.

Der Stammtisch erlaubt Pathos; der Küchentisch schließt es aus.

Reste der männlichen Geheimbünde umwittern ihn.

Am Stammtisch ist jeder Mann immer noch Junggeselle. Er ist ein Reservat der Männer. Nur der Französin ist es einmal eine Zeitlang gelungen, ein «privates Wirtshaus» zu schaffen: den politischen und literarischen Salon.

Gegen den Ansturm der siegreichen Weiblichkeit ist um den Stammtisch ein unsichtbarer Zauberkreis gezogen. Die Kellnerin ist das einzige weibliche Element auf dieser Männerinsel, Dienerin der Herren und Muse, aber ohne Sitz und Stimme am Tisch.

Zeichnung von R. Mumprecht



Um ihn herum ist man im Wechselspiel Publikum und Akteur, und alle zusammen fühlen den Rausch des Anteilnehmens am Weltgeschehen. Das ist der Stammtisch auf dem Höhepunkt. In der Niederung ist er Fabrik des Männerklatsches und Großvertrieb für Anekdoten und Witze. Schon der Barde sang Lob und Verleumdung erst am Wirtshaustisch, ehe er den Schloßberg hinaufzog.

Am Stammtisch werden neue Freunde gewonnen, Gleichgesinnte finden sich unverhofft. Man trinkt zusammen, und was bedeutet das? Wenn zwei sich zutrinken und sich das «Du» anbieten, ist es nicht die zahme Wiederholung der geheiligten Zeremonie der Blutsbrüderschaft?

Freilich ist die Mörderspelunke am Kreuzweg in unserer angeblich gesitteten Zeit nur noch Erinnerung an eine heroisch-kriminelle Vergangenheit; aber die Spezies, die man «Wirtshausheld» nannte und nennt, ist auch heute noch lange nicht ausgestorben.

Zu Hause herrscht das reale Leben, Sorgen und ein ganz anderes Klima. Daheim hat der Ehemann als verantwortliches Familienhaupt unzählige Fragen zu lösen. Die Themen sind unweigerlich auf das Leben und die Bedürfnisse der Familie, der Verwandtschaft und den Beruf ausgerichtet und auf den Interessenkreis der Frau und der Kinder.

Zu Hause kommt der Mann leicht unter den Pantoffel. Im Wirtshaus gürtet er sein unsichtbares Schwert um.

Zu Hause kann es ihm passieren, daß ihm die Rolle des Wurms zugeteilt wird. Im Wirtshaus ist er dann aber ganz gewiß St. Georg.

Die Stunden, die der Ehemann am Stammtisch oder an einem Nebentisch außer Hause verbringt, gehören in keiner Weise in das wenn auch noch so weit gesteckte Gebiet der «Untreue». Weder Pokulieren noch Debattieren noch ein Kartenspiel zum Abschluß sind als ein Abzug von der Liebe und der Zugehörigkeit zu Frau und Heim auszudeuten. Ebensowenig wie ein Buch, die Pfeife, die Jagd oder die politische Arena. Die sind je nachdem: Ventile, Atavismen, Narkotika oder einfach Ersatz für Reise und Abenteuer. Und meist eben nur Romantik.

Die Frau eines berühmten Staatsmannes antwortete einmal auf die ironisch-bemitleidende Bemerkung einer Dame, daß ihr Gemahl eigentlich die Tage und die Nächte im Ministerium oder im Parlament stecke: «Ich, meine Liebe, ich weiß wenigstens, wo und mit wem mein Ehemann seine Zeit verbringt.»

Die Natur des Mannes verlangt die, wenn auch nur beschränkte, Weite der Stammtischperspektive und die Verwandlung dort in den civis mundi, ebenso wie die beste, aufopferndste, sparsamste Hausfrau gelegentlich, durch das neue Kleid und den Coiffeur verwandelt, als verführerische Mondäne in der Konditorei die Geschlechtsgenossinnen bei schwelgerischem Schlagsahneessen blenden muß. Von der rauscherfüllten Modeschau zu schweigen, die die Frauen aller Nationen auf der Insel des Weibes vereinigt. Der Mann hat doch im Laufe der Zeit an die Gefährtin Geschmeide und Edelsteine, Seide und Samt, Federn und Spitzen und den Pelzmantel abgetreten und ihr, außer im bedächtigen Helvetien, die Staatsgeschäfte und Aemter zugänglich gemacht.

Aber den Feierabend am Stammtisch kann er nicht preisgeben. Denn der Mann braucht Versuchung und Sieg. Das ist ihm Notwendigkeit. Das Wirtshaus ist der Ort, wo er sich in Versuchung begibt und darin nicht umkommt. Da kann und muß er ständig neu erfechten den Beweis der Ueberlegenheit des moralischen Prinzips über die niederen Triebe — wobei der Sieg nie vollkommen ist und die Niederlage nie endgültig. Das dritte Dreierli ist die Scheidemarke zwischen dem höheren und dem niederen Adam . . .

Hierin liegt sogar beschlossen eine ethische Rechtfertigung des Wirtshauses. Möge dem Manne diese verrauchte, bescheidene Bastion seiner Sonderstellung erhalten bleiben. Corinne C. Marvil

LA PINTE VAUDOISE

par Jean Villars (Gilles)

Tiré de: Chansons du Coup de Soleil.
Editions F. Rouge, Lausanne 1947

Paradis des hommes libres.
Entre les volets mi-clos
Un rayon d'or glisse et vibre.
Au mur, on voit des tableaux:

Ruchonnet en redingote,
Regard vif et fier aspect,
Et bien plantés dans leurs bottes,
Dufour et Guisan, respect!

Rien que des gens convenables.
Au fond, le Major Davel.
Avec eux, quand on s'attable,
C'est pas la Tour de Babel.

La servante qui s'amène
A des yeux verts, comme un chat.
Elle s'appelle Germaine,
Le patron, c'est un Rochat.

Le client a l'air indécis,
Se décider, c'est un souci.
Pourtant, c'est toujours trois décis
Que l'on commande:

Mais du bon! Pas du frelaté!
Pas du métabisulfité!
Les voilà! Et bien frais: santé!
Ça redemande!

Salut! Tiens le grand Bolomey,
Bugnon, Cochard et Regamey!
Le syndic avec! Ça promet!
Germaine, un litre!

Cré nom, rien que des artilleurs!
Respect! on va chanter en chœur,
Des voix qui font péter les vitres!
A la grenade! Honneur! Honneur!

Nach der Polizeistunde im «Schwanen». Photo Jak. Tuggener ►



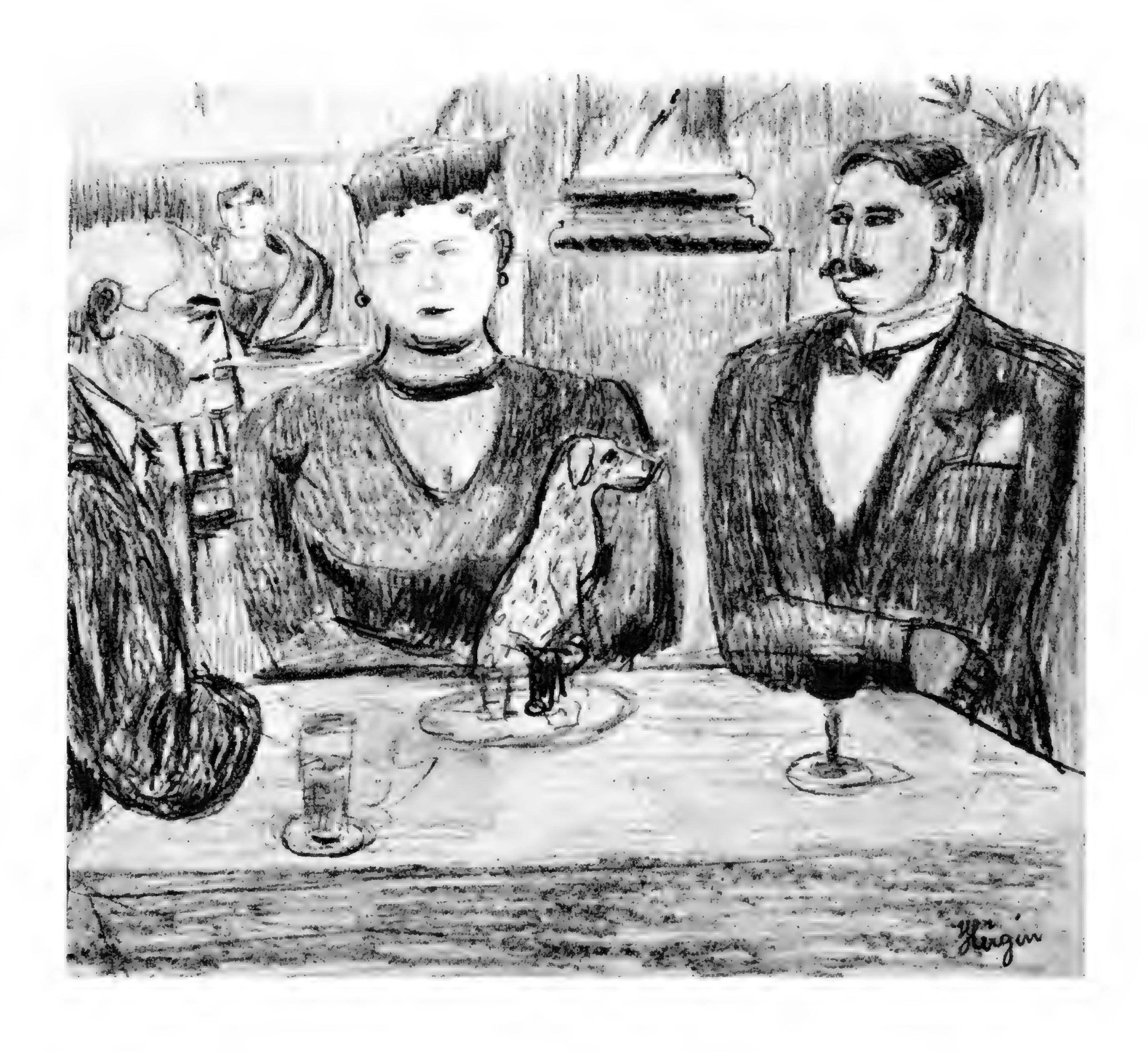


WILHELM GIMMI, geb. 1886: *Kartenspieler, 1939, 54×65 cm*

Ich erkannte ihn, als er am Bahnhof von Chexbres auf mich wartete, schon aus dem Zugfenster. Seine Selbstbildnisse, drauf er grad aufgerichtet, wartend gewissermaßen oder zurückhaltend, ruhig dasteht, haben mitsamt dem Rot seines Gesichts aus mancher Ausstellung der letzten Jahre dem Beschauer sich eingeprägt. Zuerst redeten wir französisch, denn ich dachte, daß er nach dreißig Pariser Jahren und nach soundso langer Waadtländer Zeit das zürcherische Deutsch nicht mehr reden oder nicht mehr ausstehen könne, so wie es Spitteler hielt. Das war aber nicht so, und wir verfielen rasch auf unser gemeinsames Vater- und Mutterdeutsch Zürichs und verloren auch rasch die Angst voreinander, ich jene des Eindringlings und er jene des Ueberfallenen. Am Anfang des Krieges ist er aus Paris nach Chexbres übergesiedelt, aus Paris, wo er in ständiger Arbeit und in ständiger Auseinandersetzung mit dem dortigen künstlerischen Leben sich zu seiner eigenen Formensprache durchfand. Er ist dort nach langem Beharren eines Tages sozusagen entdeckt worden, die Unvoreingenommenheit jener frühen Beurteiler hat sich ihm tief eingeprägt, er ist ihnen noch heute dankbar. Nun malt er also seit 1940 in Chexbres unter den welschen Weinbauern statt unter den Großstädtern. Der Wechsel brauchte ihn nicht allzu tief zu beeinflussen, Gimmi malt nicht das Momentane, Flüchtige, Unruhige, nicht die rasche Gebärde oder Bewegung, seine Menschen sind gelassen, in seinen Bildern leben sie ruhig, still atmend, träumerisch, nicht von heftigem Wollen noch Wünschen geplagt. Beharrlichkeit ist um sie. Gimmi malt seine Weinbauern im Café des vignerons nicht an Ort und Stelle, er braucht die Stütze wirklicher Vorlagen und Modelle nur noch in sehr beschränktem Maße, er hat sein eigenes, inneres Bilderreich sich längst erschaffen, holt dort heraus, was er schafft, darum sind in Farbe und Form die Malereien so sehr seine eigenen, sind sie so sehr überzeugend. Ob sich's um Weinbauern, Zirkusleute oder Frauen handelt, ein wenig Traum und Paradies ist immer um sie, eine Verklärung, die nicht äußerer Zutat bedarf, sondern Stil ist. Gimmis kleine Bilder haben Größe, das macht sie so eindrücklich, verleiht beim Betrachter ihnen die beständige lange Nachwirkung. *A. K.*



RENÉ AUBERJONOIS: *Fille au bar, Bleistift. Privatbesitz Lausanne. Aus dem Buch C.-F. Ramuz, René Auberjonois, Ed. Mermod, Lausanne. Photo Tornow, Lausanne*



KARL HÜGIN: *Paar mit Schoßhund in Restaurant, Bleistift. Kupferstichkabinett Basel*



ROBERT SCHÜRCH: *Matrose, 1936. Tusche. Privatbesitz Luzern*



PAUL BODMER: *Studie zum Wandgemälde im Gemeindehaus Zollikon, Bleistift. Privatbesitz W. B., Zollikon*



FERDINAND HODLER, 1853–1918: *Café de Tempérance, 1879. 37,5×45,5 cm. Privatbesitz Aarburg*

Achtzehnjährig war Hodler 1871 zu Fuß in Genf angekommen, einem Stern folgend, der ihn schließlich steil auf die Höhe führen sollte. Er kam aus kleinbäuerlichen Verhältnissen in die große Stadt. Er kannte niemanden darin, und ihre Sprache war ihm fremd. Was er aus innerer Berufung malte, erschien den Betrachtern als häßlich und grobschlächtig, da sie einem konventionellen Schönheitsideal verpflichtet waren. Nur sehr wenige vermochten ihn zu verstehen und die künstlerische Bedeutung seiner Leistung zu begreifen. Verkaufen konnte er kaum je etwas. Bei Wettbewerben errang er sich wiederholt Preise; aber die Anerkennung, die darin lag, war mit herber Kritik gemischt. Deshalb lebte Hodler während sehr langer Jahre in großem äußerem Elend. Sein Dasein war traurig, und seine Zukunft schien hoffnungslos. Nur ein starker Wille und die Gewißheit der inneren Berufung ließen ihn nicht verzweifeln und den Glauben an den endlichen Durchbruch zu Verständnis und Anerkennung nicht verlieren. Trost und Anerkennung fand der junge Hodler in den armseligen Lokalen der kleinen Leute, denen er sich nahe fühlte. Gerne traf er sie im «Café de Tempérance», das damals eben von wohlmeinenden Menschen, die der verbreiteten Trunksucht aktiv entgegenarbeiten wollten, eingerichtet worden war. Man sollte sich darin für billiges Geld nähren, wärmen und sprechen können. Die Wirtschaften der Temperenzler hatten eine ganz besondere Atmosphäre. Da kamen sie zusammen, die vom Leben Erniedrigten und Beleidigten, die Gestrandeten, die Weltverbesserer und die Sektierer mancher Art. Die menschliche Anteilnahme und die Wärme, die sich ausbreiteten, taten Hodler wohl. Hier war er zu Hause und mit seiner Not unter seinesgleichen. Aus dem schmerzlichen Blick in die Abgründe menschlichen Lebens entwickelten sich in ihm die Ideen für viele seiner großen Schöpfungen, auf die sich seit den neunziger Jahren seine künstlerische Stellung gründete.

W. H.

Gäste, die da ziehen ein und aus

VON S. LÖTSCHER-VON BÜREN

Das Wirtshaus braucht man ebenso wie den Sport. Gerade intensive Schaffer besuchen es gern. Es ist das Ganze des Lebens, seine Buntheit und Vielfalt, die uns hier magisch berührt und löst. Man taucht ein in den Ozean der Nation. Man sieht die Leute und hört sie reden. Alte Freunde treffen sich wieder, neue Beziehungen knüpfen sich an, der Reiz des Abenteuers steigt auf. Unsichtbar hockt das Schicksal mit am Tisch. Je breiter der Strom des Lebens die Gaststätte durchflutet, desto reicher sind die Möglichkeiten des Erlebnisses, der Begegnung.

Kurz nachdem die ersten amerikanischen Militärurlauber zu uns in die Schweiz gekommen waren, stand in einer größern amerikanischen Zeitung unter anderem folgendes zu lesen:

«Die sieben Tage Schweizer Urlaub gehören zum Herrlichsten, was unsere Boys bis jetzt erlebt haben: Straßen, Plätze, Dörfer, Städte, *Wirtshäuser* blitzsauber, die Leute freundlich und sprechen Englisch, auf jeden Berg fährt eine Bahn, und dann die Läden . . . Nur über eines sind wir enttäuscht: Es stimmt nämlich nicht, daß jeder Schweizer mit einem Alphorn und jede Schweizerin jodelnd herumläuft . . .»

Jetzt kommen weniger Urlauber in unser Land, dafür um so mehr zivile Besucher. Da gibt es Gäste, die durch ganz Europa reisen und jedes Land nach ihrer eigenen Methode prüfen. Der eine verliert — absichtlich natürlich — in jeder Hauptstadt zehn frankierte und an ihn adressierte Briefe. Er zählt, wie viele ihn davon erreichen. Das ist für ihn das Ehrlichkeitsbarometer! Ein anderer notiert sich die Zeit, die er beim Einlösen eines Schecks oder bei einer Kreditbriefabhebung verliert. Danach beurteilt er das Bankwesen und die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit. Ein dritter glaubt in den Zeitungskiosken Stätten gefunden zu haben, die ebenso genau wie schnell Schlüsse ziehen lassen über Kultur und Wirtschaft eines Landes. Pöstler, Polizisten, Straßen- und Eisenbahner, Taxichauffeure, Verkäuferinnen und vor allem Hotel- und Wirtschaftsangestellte erfüllen oft — freilich unbewußt — die Rolle von Repräsentanten der Nation.

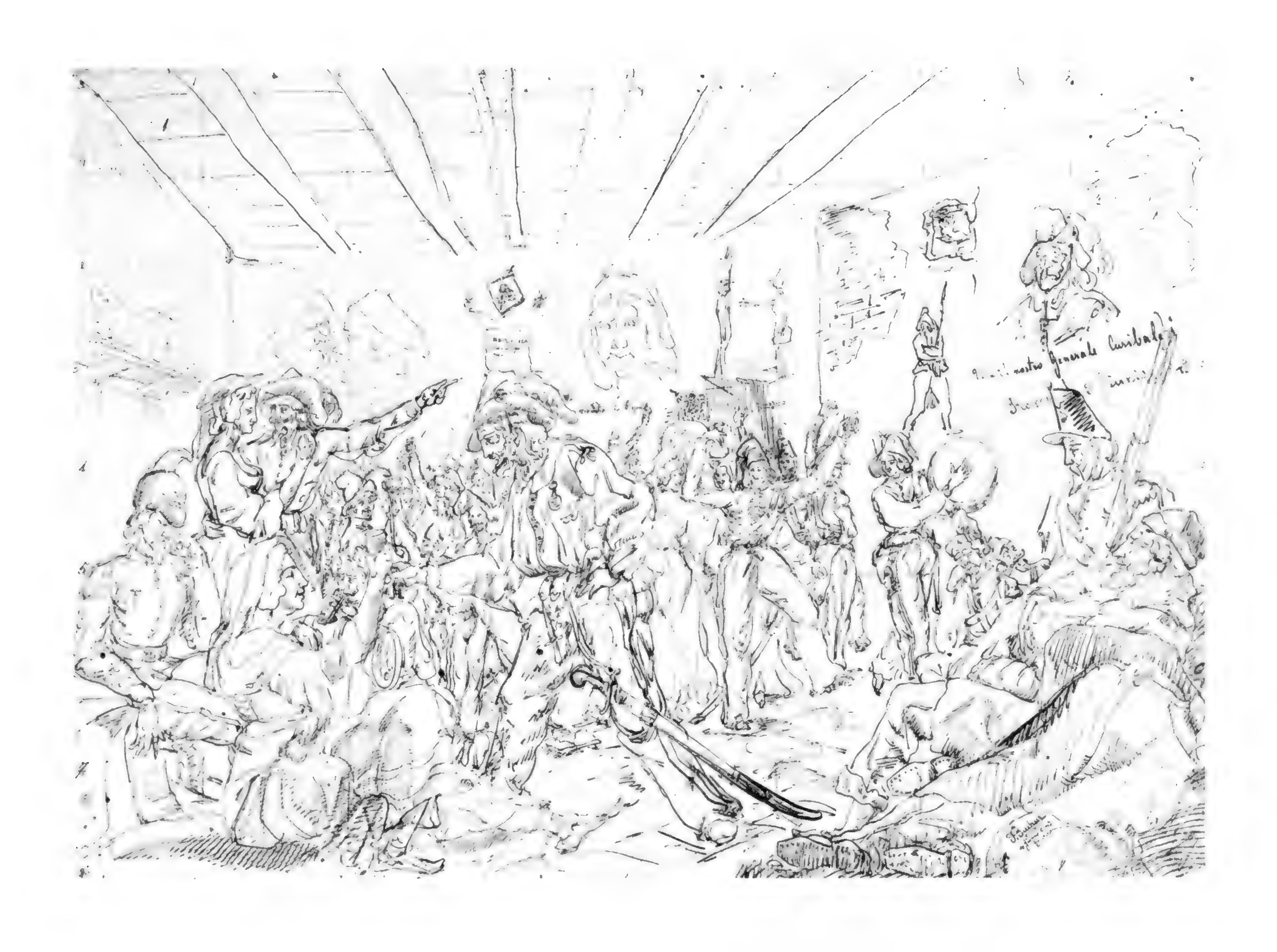
Und nun: Der Gast, aus der Perspektive des Wirtes gesehen. Jeder Gast fühlt sich interessant genug, um ohne weiteres annehmen zu dürfen, daß man ihn sofort wieder erkennt, auch wenn er nur einmal für kurze Augenblicke im Gasthaus war, womöglich noch mit einer Büsimütze und einem dicken Wickelschal um den Kopf. Eine Kleinigkeit ist das Wiedererkennen bei Gästen, die mit besonderen körperlichen Merkmalen ausgezeichnet sind: ganz Große oder zwerghaft Kleine, Spindeldürre oder Ueberdicke, solche mit kurzen oder langen Hälsen. Das sind aber bei weitem nicht alle Gedächtnisstützen. Es gibt die verschiedensten Kopfformen, Haaransätze, Augenbrauen, Schnurr- und Backenbärte, Nasen, Gebisse, Formen und Stellungen von Augen und Ohren, Stimm- und Sprecharten, die sich der Gastwirt einprägt.

Nach dem Wunsche der Redaktion soll ich einige interessante Erinnerungen an Gäste und Gästetypen auskramen. Aber wo beginnen? Vielleicht bei den chronischen «Postkunden», die täglich ein halbes Dutzend Mal nach einlaufenden Postsachen fragen, obwohl sie genau wissen, daß nie etwas für sie eingehen wird? Bei den Damen, deren «Chou-Chou» (unter uns gesagt, ist er ein widerliches Vieh), nur durchgebratene Beefsteaks im güldenen Tellerchen essen darf, an trüben Tagen ein wollenes und bei schönem Wetter ein seidenes Mäntelchen und die dazu passenden Schühelchen trägt? Eventuell bei den Gästen, die ständig über Appetitlosigkeit klagen, aber wie Holzfäller essen? Bei denen, die ihre tiefsinnigen Gedanken aufs Tischtuch niederschreiben? Nein, das sind zu banale Dinge.

Da interessiert Sie, lieber Leser, wohl eher die Geschichte des «steinernen Gastes». Vor einigen Jahren. Um die elfte Nachtstunde kam er an. Seine Zimmerbestellung legte er mir schriftlich vor. Beim Zimmerzeigen schüttelte er zum Zeichen, daß es ihm nicht gefalle, den Kopf. Es war zum Verzweifeln. Alle meine Fragen ließ er unbeantwortet. Endlich: Kopfnicken. Dieser Schlafraum schien ihm zu gefallen. Als ich mich anschickte, mich zu verabschieden und das Zimmer zu verlassen, zog er ein Blatt Papier aus der Rocktasche und kritzelte einige Sätze hin, die er mir zum Lesen gab: «Dableiben, bis Zimmer von mir eingerichtet. Soll so bleiben, bis ich wieder abreise. Nichts anrühren. Bett wird von mir selbst in Ordnung gebracht.» Dabei schaute er mich mit seinem steinernen Blick an, als ob er mich durchbohren wollte. Gänsehaut bekam ich keine. Aber so ganz geheuer war es mir doch nicht. Und dann ging's los! (Vergessen Sie nicht, daß es inzwischen Mitternacht geworden und das Haus zur Hälfte besetzt war.) Der Gast öffnete die Schranktüren, zog die Kommodenschubladen heraus, untersuchte jede Ritze und Ecke, hob die Teppiche auf, rückte das Sofa und die beiden Stühle vom Platz, schmiß das Bettzeug auf den Boden, drehte die Ober- und Untermatratze vier- oder fünfmal um und rückte das Bett genau in die Mitte des Zimmers. Dann bettete er sich so, wie er es offenbar wünschte. Er gab mir mit seiner langen, schier durchsichtigen Hand das Zeichen zum Gehen. Beklommen murmelte ich «Gute Nacht!» oder so was Aehnliches. Kein Wort von ihm. Draußen: Ich blieb auf der Türvorlage stehen und vernahm das gleichmäßige Hin- und Hergehen des «steinernen Gastes». Dann unheimliche Stille. Er mußte wohl schlafen gegangen sein. Also auch für mich Ruhezeit. — Tags darauf. Die zehnte Morgenstunde war vorüber. Alle Gäste — ausgenommen der «Steinerne» — hatten gefrühstückt. Elf Uhr, zwölf Uhr. Zeit zum Mittagessen. *Er* war noch immer nicht zum Vorschein gekommen, mußte sehr müde sein. Abendessenszeit. Warum kam er nicht? Das Klopfen an der Türe blieb unbeantwortet. Sie war geschlossen. Aufbrechen! Das Zimmer lag im Dämmerschein, der «steinerne Gast» im Bett. Er war tot! Auf der Bettdecke fanden wir einen kleinen Revolver und am Boden einen etwas mehr als zur Hälfte beschriebenen Briefbogen: «Als deutscher Offizier machte ich den Krieg mit, verlor meine inniggeliebte Frau und meine beiden einzigen Söhne und meine Stimme. Seither ziehe ich ziel- und nutzlos durch die Welt als innerlich zerborstenes Wrack. Verzeihen Sie, daß ich Ihnen diese Unannehmlichkeit bereite und ausgerechnet hier Schluß mit meinem Dasein, das in Wirklichkeit keines ist, gemacht habe.»



HANS FALK: *Café in Tetuan, 1947. Kohle*



FRANK BUCHSER: *Viva il nostro Generale Garibaldi; Rom, 3. Juni 1849. Revolutionskeller in Rom, Feder. Kupferstichkabinett Basel*



JOSEPH REINHARDT: *Schweizerische Wirtshausszene, Feder mit Original-Rotweinflecken. Kupferstichkabinett Basel*



ALBERT ANKER: *Illustration zu Jeremias Gotthelf, Koble.* *Kunstmuseum Bern.* *Photo Ernst Linck*

Albert Anker

Der Maler von Ins hat die Berner Bauernschaft in all ihrem Leben und Tun erfaßt. Er dringt überall in ihr innerstes Wesen ein, bedient sich aber, seinen verfügbaren Mitteln entsprechend, äußerlicher Merkmale, um die durchschaute Seele zum Ausdruck zu bringen. So hat er denn auch den verkommenen Trinker gemalt. In dem von Hermann Bürki dem Berner Kunstmuseum vermachten Bild sehen wir einen älteren Mann bei einem Glas Branntwein im Wirtshause sitzend. Derselbe ist anscheinend auf der Wanderung begriffen und hat in der Pinte Halt gemacht. Seine Kleider sind alt und zerfetzt, seinen buckeligen Hut hat er auf den Tisch hingeworfen. Neben ihm liegt auf der Bank der halbleere Sack, in dem der Rest seiner Habe verstaut ist. Ein aus einem Ast zugeschnittener knorriger Wanderstab ist an die Bank angelehnt. Der Mann greift nach dem Glas. Seine Hand umfaßt dasselbe mit Liebe, als ob sie es liebkosen wollte, ohne es zum Trunk zu erheben. Die struppigen Haare, die durchfurchte Stirne, der gesenkte Blick, die herabfallenden Mundwinkel sind Merkmale der Verdrossenheit. Der Dargestellte frönt seinem Laster, aber der Künstler gibt ihn noch nicht ganz auf. In seinen Zügen liegt ein Glimmer menschlichen Verantwortungsgefühls. Anker will uns nicht Abscheu vor dem Sünder einflößen, sondern eher unser Mitleid erwecken. Wir fühlen in diesem Irrenden einen uns verwandten Menschen. Darin liegt die Vornehmheit Ankerscher Interpretation.

Die wiedergegebene Zeichnung stellt einen Dialog zwischen einem älteren Landmann und einem jungen Trunkenbold am Wirtshaustische dar. «Dy herrgottsdonner Schnaps hät di wit bracht!» Das sind Worte aus dem Kreise des Jeremias Gotthelf, die der Künstler seinem Bilde beigibt. Auch hier sind Typus, Gebärden und Mienenspiel drastisch, aber in dem Sinne versöhnend, als der Maler die menschliche Saite in der Darstellung des Verkommenen und des Scheltenden erklingen läßt. Wenn wir den Ausdruck dieser Gesichter aufmerksam beobachten, so begreifen wir, daß Anker in seiner Jugend oft ersucht wurde, Köpfe in die Kompositionen seiner Kameraden zu malen. Keiner konnte es ihm hierin nachmachen.

Es ist dem Künstler von gewisser Seite vorgeworfen worden, Konzessionen an den schlechten Geschmack gemacht zu haben. Seine Darstellungen hätten einen Zug ins Süßliche, der die Natur entstelle. Dem ist aber nicht so. Anker hat mit seltenem Taktgefühl seine Inser Bauern darzustellen gewußt, wie sie eben waren. Die malerische Abgewogenheit seiner Bilder gibt ihm einen Vorsprung vor andern Genremalern, welche sich die Sitten des Landvolkes zum Vorwurf genommen haben. Was uns besonders ans Herz geht, das ist die mit solcher Kunst durchgeführte Offenbarung unseres eigenen Volkstums.

Anker war in seiner Jugend ein treuer Sohn für seine Eltern und in späteren Jahren ein vorbildlicher Familienvater. Sein Lebenswandel war unbescholten. Er hat sich aber den sinnlichen Freuden nicht verschlossen. In seiner Studienzeit war er Mitglied und sogar Präsident des Zofingervereins Bern, ein fröhlicher Kamerad, der ein Glas guten Weines nicht verschmähte. Später amtete er einige Zeit als Großrat und wurde langjähriges Mitglied der Inser Schulkommission. Seine Kollegen und Freunde pflegte er im dortigen Wirtshaus zu treffen. Er hatte daselbst Gelegenheit, sich mit andern Besuchern zusammenzufinden und sie mit seinem Malerauge zu beobachten. Darunter waren Trunkenbolde. Wie einst Gotthelf, durchschaute er die Folgen dieses Lasters. Seine soziale Aufgeschlossenheit ließ ihn die Arbeit derer anerkennen, die sich die Bekämpfung des Uebels zum Ziel gesetzt hatten. So spricht er in Briefen seine Bewunderung für Arnold Bovet, einen der Gründer des Blauen Kreuzes, aus. In einem Brief an seinen Freund A.-A. Hirsch beschreibt er den Eindruck, den er in einer Versammlung vom Redner erhalten hatte: «Manchmal war es gemütlich, hie und da aber steigerte sich seine Sprache bis zum Ueberirdischen. Er erhob seinen Arm in langsamer Gebärde und erschien infolgedessen zweimal größer. Er mahnte mich an die alten Propheten; es war eindringlich, überzeugend; manchmal wirkte er erschreckend, und dies alles ohne Schminke, immer einfach und verständlich, was er auch für Register verwendete.» Conrad von Mandach



ALBERT ANKER, 1831–1910: *Der Trinker, 69×50 cm. Kunstmuseum Bern*



Samstagabend auf dem Estrich des Gasthofes «Löwen» in Trub im Emmental. «Eine Turnhalle haben wir nicht», sagt uns der Wirtssohn vom «Löwen», «darum haben wir vom Schwingklub Trub unseren Uebungsplatz hier oben eingerichtet. Heute zwar sind nur wenige da, weil morgen das Sektionswettschießen ist. – Uebrigens ‚stübt' es heute gar stark, denn das Wasser ist schon wieder knapp und das Sägemehl darf nicht gespritzt werden.» Als in dem schummrigen Raum eine starke Lampe hell aufleuchtet, meint der eine zum andern: «Jäso, Chrigu, jetz isch fertig mit mogle.» Photos Spühler / Schulthess

Wirtshausschild am «Rößli», Zollbrück im Emmental ►


Hier bim wißen Rößli 1804


Gerber.
Färber.

◂ *In der Gaststube des «Bären» in Sumiswald sind zwei merkwürdige Dinge zu sehen. Das eine ist ein runder Holztisch. Es geht die Sage, daß der Schwarze Tod im Jahre 1434 so viele Sumiswalder dahinraffte, daß die gesamte männliche Bevölkerung um die eine Tischplatte herum Platz fand — das Häuflein der Verschonten mag gerade knapp die Zahl der Apostel erreicht haben. Das andere Schaustück (vgl. das Bild links) weckt keine düsteren Erinnerungen. Es ist eine Vitrine, von unten bis oben angefüllt mit altertümlich aussehenden Figuren und Dingen, fast alle im Puppenstubenformat. Eine liliputanische Welt von Feuerspritzen, Orgeln, Brententrägern, Messerpflügen und Wagenrädern tut sich auf, und einiges führt uns auf die Spur derer, die das alles liebevoll verfertigt haben. Beim näheren Zusehen nämlich entdeckt man neben aufgehängten Handwerksemblemen auf kleinen Bildern den Mann am Webstuhl, an der Oelpresse und sogar ein Stilleben mit Retorten und Kolben (hat man am Ende mit alchimistischen Künsten Bätziwasser darin destilliert?). Freude, Humor und Stolz des Handwerkertums spricht aus alledem, und Sumiswalder Professionisten waren es denn auch, die dieses handwerkerliche Miniaturreich vor fast anderthalb Jahrhunderten schufen. Ihr Beruf blühte damals in dieser Gegend; man stellte Dinge her, die den üblichen Bereich der dörflichen Schlosser-, Weber-, Hutmacher-, Schmiedearbeit usw. überschritten. Aus Sumiswald gingen Musikinstrumente, Orgeln, Barometer, Regenschirme, berühmte Lebkuchen und gegen die Mitte des 19. Jahrhunderts auch Uhren in die Welt hinaus. Einen ganz besonderen Ruhmestitel erwarben sich die, welche mit der Arbeit ihrer Hände diese Vitrine füllten. In der gleichen Gaststube, wo der Glasschrank steht, kamen ihrer dreißig zusammen und gründeten, als unabhängige und initiative Männer, die keine öffentliche Hilfe in der Not beanspruchen wollten, am 5. Oktober 1823 eine Kranken- und Hilfskasse, die noch heute besteht und bis zum Jahre 1943 Fr. 465890.65 an ihre Mitglieder ausbezahlt hat. Noch immer finden die Jahresversammlungen in der Wirtsstube des «Bären» statt, noch immer angesichts der stummen, kleinen Dinge im Glasschrank, welche die Vorfahren, der Liebe des Volkskünstlers und des biedermeierischen Menschen zu allem spielerisch Miniaturhaften gehorchend, schufen.* *Bx.*

Nach Angaben von Herrn Gemeindeschreiber Arnold Frauchiger in Sumiswald. *Farbphoto Spühler/Schultbes*

Die Schelmenzucht

Eine Kalendergeschichte von Jeremias Gotthelf

«Mr wei luege», sagte die alte Marei, die Kuderspinnerin (die ich unterwegs angetroffen), «ob dr Wirt is es Schöppli gä well.» Wir schwenkten links ab und stiegen langsam der Gaststube zu.

Als mein grau Mutterli und ich in die Gaststube traten, saßen noch mehr Märitleute am Tische und unter andern auch ein Männchen mit etwas gesichelten Beinen, fürschützìger Nase und zerstochenem Zeigfinger. Wir sagten: «Gott grüß ech mitenangere!», und der eine und der andere sagte: «Es gilt dr, Hans, tue Bscheid!», und ich nahm das Glas und stieß an mit den andern und sagte: «Es gilt dr ume!» und trank einen Schluck und schenkte aus seinem Gütterli wiederum voll und gab ihm zurück, und als er sagte: «Mach us, nimm ume!», sagte ich: «Dr Wirt het mr o brunge.» Ich setzte mich zu meiner Marei, stellte meinen Stecken zwischen die Beine und schenkte ein. Und die Marei machte Gesundheit hie und da und antwortete vieles und Breites auf die Fragen, wo sie gewesen, und was sie gesehen und gehört.

Wie sie aber erzählt hatte von der Spinnerei und wie da mit Flachsbau und Korben und Plätzen und Spitzlimachen so viel zu verdienen sein werde, daß die Dublone so ungeschätzt werden würden wie die Läuse in einem Spittel, so sagte der mit den gesichelten Beinen und zerstochenem Finger, das sei nume Narrewerch, er wisse, was das beste Handwerk sei, und womit man am besten verdiene, er könne das am besten sagen. Er sei die ganze Welt umreist und in London und Bareis gewesen, aber London sei ihm vorgekommen wie Huttwyl und Bareis angfährt wie dr Klapperplatz nicht weit von Langnau. Denn er sei in Städten gewesen, wo man sieben Tag und sieben Nächte hätte fahren müssen, wenn man von einem Tor zum andern gewollt, und in Ländern, wo die Sonne nicht groß genug gewesen sei, um heiter zu machen, sondern man noch nebenbei die Gasbeleuchtung hätte einführen müssen. Dort hätte ihn der König behalten wollen und ihm seine Tochter zur Frau geben, wenn er bleibe. Der König hätte einmal von einem englischen Schiff ein Paar Hosen zum Präsent bekommen, aber man hätte die Träger vergessen, und so hätte der König, der ein absonderlich Gefallen daran gehabt, sie immer in den Händen tragen müssen. Da habe er dem König Träger dazu gemacht und noch ein Paar Werktaghosen, damit er die andern für den Sonntag sparen könnte. Da hätte ihn der König gar nicht von sich lassen wollen aus Furcht, wenn die Träger brechen sollten, so könnte niemand sie ihm flicken. Während er nun dort gewesen, sei auch einmal Not ins Land gekommen, und der Verdienst habe ganz aufgehört. Da habe der König einen Befehl ergehen lassen ins ganze Land hinaus an alle seine Statthalter, daß sie die Schelmenzucht einführen sollten ungesäumt, und das hat geholfen auf der Stelle, und die armen Leute haben alsobald zu essen und zu trinken gehabt, soviel sie wollten.

Das sei ihm eine arige Zucht, sagte ein Anwesender, er möchte doch wissen, was das für eine sei. Oh, das sei bald gesagt, sagte der mit der fürschützigen Nase, man lasse nämlich die Gesetze gegen das Stehlen stehen und verschärfe sie womöglich noch, dagegen strafe man keinen Schelm oder doch so gelinde als möglich und um weniger, als sie gestohlen, die Eingefangenen lasse man laufen und schnauze die Fänger gehörig ab. Wenn man dieses nur einige Zeit beobachte, so hätten alle, die nicht leid Hüng



seien, was sie wollten, und er könne versichern, man komme nicht bald mit einer Sache weiter, als wenn einem das Nehmen nicht verboten, das Wiedergeben nicht geboten sei.

Er könne das doch nicht recht begreifen, sagte ein etwas schwerfälliger Bauer; es duech ne, e Schelm syg e Schelm, u allbets heyg me se ghäycht, u de sygs o für gsi. Und wenn er Zyt heig u nit gloge, su sölle er doch de brichte, wies des Küngs Statthaltere gmacht heyge, und wie de das Land gheiße heyg.

Das Land heyg Quakaukguinkgelktrinkturkgelllula gheiße, und si heyges eso gmacht, er well es paar Müsterli erzelle:

«Man brachte einmal einem Statthalter einen Roßschelm, derselbe schnurrte ihn an mit fürchterlichem Gesicht: ‚Was, du Donners Bub, was, du unterstehst dich, in meinem Amte zu stehlen? Wart, dir will ich's zeigen! Landjäger, führt ihn über die Brück, gebt ihm drei aufs Hintere und jaget ne is ander Amt! Und lue, chunnst mr wider i mys Amt, de will ih drs zeige, du vrfluchte Schelm!'

An einem andern Ort war einmal Markt, ein Krämer krämerte mit Strümpfen und bildete sich ein, von seiner Ware dürfe ihm niemand nehmen unbezahlt, er hatte von der Weisung noch nichts gehört. Eine Frau wußte es besser und steckte im Vorbeigehen ein Paar Strümpfe in ihr Körbchen. Der Krämer sah es, und die Frau mußte trotz ihrem Geschrei mit ihm zum Richter wandern. Der Krämer brachte seine Klage lang und groblecht an. Wohl, da fuhr ihn aber auch der Richter an: ob er seine Klage beweisen könne? Der Krämer sagte, da werde er nicht viel Beweistum brauchen, die Strümpfe, die noch im Körbchen der Frau seien, werden doch öppe Beweistum genug sein. Das sei ihm ein schlechter Beweis, sagte der Richter, es glichen ja alle Strümpfe einander, und nicht alle Strümpfe in der Welt werden sein Eigentum sein, er müsse erst den Beweis leisten, daß die Strümpfe, welche die Frau habe, die seinigen wären. Das war der guten Frau auf die Gspur geholfen, sie warf dem Krämer die Strümpfe vor die Füße und sagte: eb si mit einem so uverschante Mönsche branze und stryte well, well si lieber es Dotze Paar Strümpf vrliere, er soll da die Strümpf näh und mache, daß er ihr von den Augen wegkomme. So sagte die Frau, und der Richter sagte, er werde doch jetz hoffentlich nichts mehr anzubringen haben und machen, daß er fortkomme, und der Frau dankte er schönstens, daß sie sich so manierlich betragen, und versicherte sie, daß sie auf die Dankbarkeit des Staates zählen könne.

Ein andermal verirrte sich einer in tiefer Nacht in eine Stube, in welcher einer Tuch und Garn und andere Waren aufbewahrte. Er hatte wunderbarerweise den Weg dahin gefunden, verschlossene Türen waren vor ihm aufgegangen, aber ein klein Geräusch verriet ihn. Da kommen zwei grobe Bengel über ihn, faßten ihn, banden ihn, riefen die Polizei zu Hülfe und schleppten ihn vor den Richter. Da hatte er seine Fassung wieder gewonnen und erzählte mit frommen Augen, wie er zwei Jahre in einem frommen Hause eingesperrt gewesen und da seine Seele gerettet worden sei. Seither wolle er auch andere Seelen retten, weil er jetzt einen Begriff von der Seele habe, und so habe ihn der Heiland zu seines Fängers Magd gerufen, daß er ihre Seele rette, und er hätte das nicht zweckmäßiger ausführen zu können geglaubt als kiltgangsweise, und nun habe der dumme Mensch geglaubt, er hätte ihm stehlen wollen, aber davor werde Gott seine Seele bewahren. Der Richter, der sich unterdessen viel die Augen gerieben, um etwas daraus zu reiben, entweder den Schlaf oder die Rührung, sprach endlich salbungsvoll: ‚Was, z Kilt hesch de welle, das isch suber vo dir, weißt, scho deßtwege chönnt ih dih la hingere gheie, aber wenns










nimme tue witt, so will is für diesmal no la agah, aber mach nit, daß man dich noch einmal bringt, sonst lue de!‘ Und der Schelm und der Fänger gingen sehr gerührt heim.

Einem Bauer wurde ein Käse oder ein Schleifstein gestohlen, allweg etwas Rundes. Er ging mit Geleite der Gspur nach gegen ein Häuschen zu. Durch die angelaufenen Fenster hindurch sahen die Bewohner des Häuschens die Kommenden, und ein Mann machte sich ab dem Ofen hinaus, und trat ihnen entgegen mit dem Käs oder dem Schleifstein in der Hand und sagte, sie sollten ihn nur wieder nehmen und ihm verziehen, er hätte ihn nur so im Verschuß mit sich laufen lassen. Aber die wüsten Leute wollten ihm nicht verzeihn, sondern schleppten ihn vor den Richter. Der fragte sie, etwas angelaufen im Zorn, warum sie ihm den da brächten, wenn er die Sache doch selbst ausgeliefert und um Verzeihung gebeten habe. Ja, sagten sie, das sei ein berühmter Schelm, der hätte noch viel gestohlene Sachen im Hause. ‚Jä so, jetzt begreife ich den Handel‘, sagte weislich der Richter, ‚also du bist ein berühmter Schelm, so, mit dir will ih nit lang Federlesis mache, morn e morge um achti chunnt de drLandjäger und non e Ma mit ihm, um dr dsHus z'erlese, mach de, daß daheim bisch! Adie wohl!‘ Am andern Morgen kam der Landjäger, fand aber nichts. Da sagte der Richter: ‚Luegit, wie me dem arme Ma unrecht ta het! Es angers Mal soll me dä rühyg la!‘»

«So», erzählte der mit dem verstochenen Finger, «weiß man dort die Schelmenzucht zu treiben, und es ist unglaublich, was das bschüßt, und wie man im Augenblick ganze Kuppele beieinander hat. Dann können die armen Leute auch sein, und der Hunger tut ihnen nichts mehr, und die Arbeit plagt sie auch nicht.»

Die Gäste wollten nicht alle der Meinung sein, und einige meinten, einen solchen König, der solche Weisungen gebe, sollte man bei den Beinen aufhängen. Da erhob sich eine hagere Gestalt, sie glich einem wandernden Baßgeiger, und redete, etwas durch die Nase, was folgt:

«Die Schelmenzucht und die Seidenzucht haben in vielen Beziehungen eine auffallende Aehnlichkeit, und namentlich scheinen mir beide in einem sich zu gleichen, daß beide in einem gemäßigten Klima am besten fortkommen. Nun fängt man in unserm Land seit einiger Zeit an, sich mit der Seidenzucht zu beschäftigen, und der gute Erfolg lehrt, daß unser Klima dafür vollkommen paßt. Daher möchte ich vorschlagen, daß man sich hierzuland lieber mit der Schelmenzucht als mit der Seidenzucht befassen möchte, indem die erstere viel ersprießlicher ist als die letztere. Aber vor allem ist die Schelmenzucht für die Seelen heilsam, woran bekanntlich die Seidenzucht nichts machen kann.

Erstlich: Je mehr gestohlen wird, desto mehr muß sich der Mensch wieder auf Gott verlassen statt auf sein Eigentum. In unserem eigennützigen Zeitalter, wo Vater und Kind, Regent und Untertan den Mammon anbeten, ist es von unendlicher Wichtigkeit, den Menschen tagtäglich handgreifliche Beweise über die Nichtigkeit des irdischen Gutes vor Augen zu stellen, und das kann durch Schelme am kürzesten und bündigsten geschehen, wenn sie in einer Nacht einen um Hab und Gut bringen.

Zweitens: Je mehr gestohlen wird, desto barmherziger wird wieder der Mensch. Wenn nichts mehr sicher ist, so wird man doch viel lieber seine Sache verschenken, wo man einem doch noch ‚Vergelt's Gott!‘ sagt, als sie sich von Schelmen nehmen lassen, die einem noch weidlich auslachen und vor dem Richter verspotten, wenn man sich noch verführen läßt, einen Schelm vor den Richter zu bringen.

Drittens: Je mehr gestohlen wird, desto besser lernt man sich in Geduld fassen, wenn man nichts erbt und nicht viel gewinnt. Denn was hilft erben und gewinnen, wenn es einem hintendrein die Schelmen nehmen? Ich frage.

Viertens endlich kömmt man bei der Schelmenzucht zu Demut und Trost. Je mehr Schelmen frei im Lande herumlaufen, desto demütiger muß man bei dem Gedanken werden, daß diese alle nicht nur unsere Brüder seien, sondern auch souveräne Bürger wie wir; und zu gleicher Zeit muß uns der Trost aufsteigen, daß um uns endlich das Reich der Gerechtigkeit sich verbreite, in welchem man nicht bloß die großen Diebe nicht hänge, sondern auch die kleinen nicht mehr.

So, meine Verehrtesten, glaube ich gründlich die Vorteile der Schelmenzucht bewiesen zu haben, und wenn es meinen Verehrtesten beliebt, so will ich in einem zweiten Teil die Vorteile der Lumpenzucht auseinandersetzen.»

Doch schon beim ersten Teil war allen der Verstand stillgestanden, und alle rührten auf einmal die Beine und eilten der Heimat zu in aller Bangigkeit, ob nicht etwa das Schelmengezücht sich dort gekündet hätte. Selbst Marei höpperlete davon, so schnell als es ihre alten Beine erlaubten, und wir hatten nicht einmal Zeit zu einem förmlichen Abscheid.



Aus dem «Neuen Berner Kalender» für das Jahr 1841. Gekürzte Fassung nach Band 23 der kritischen Gotthelf-Ausgabe von Hs. Bloesch und Rud. Hunziker (Verlag Eugen Rentsch, Erlenbach). Holzschnitte von Emil Zbinden aus der demnächst bei der Büchergilde Gutenberg in Zürich erscheinenden Ausgabe von Gotthelfs Roman «Der Geltstag».

Eine alte Legende

Als der heilige Dionysius noch jung war, machte er eine Reise durch Hellas, um nach Naxos zu gelangen. Da aber der Weg sehr lang war, ermüdete er und setzte sich auf einen Stein, um auszuruhen. Als er nun so dasaß und vor sich niederschaute, sah er zu seinen Füßen ein Pflänzchen aus dem Boden sprießen, welches so schön war, daß er sogleich den Entschluß faßte, es mitzunehmen und zu pflanzen. Er hob es aus und trug es mit sich fort. Da aber die Sonne eben sehr heiß schien, fürchtete er, daß es verdorren werde, bevor er nach Naxos komme. Da fand er ein Vogelbein, steckte das Pflänzchen hinein und ging weiter. Allein, in seiner gesegneten Hand wuchs das Pflänzchen so rasch, daß es bald unten und oben aus dem Knochen herausragte. Da fürchtete er wieder, daß es verdorren werde, und dachte auf Abhilfe. Da fand er ein Löwenbein, das war dicker als das Vogelbein, und er steckte das Pflänzchen mit dem Vogelbein in den Löwenknochen. Aber bald wuchs es auch daraus hervor. Da fand er ein Eselbein, das war noch dicker als das Löwenbein, und er steckte das Pflänzchen mit dem Vogelbein und dem Löwenknochen in das Eselbein, und so kam er auf Naxos an. Als er nun das Pflänzchen einsetzen wollte, fand er, daß sich die Wurzeln um das Vogelbein, den Löwenknochen und das Eselbein festgeschlungen hatten. Da er es also nicht herausnehmen konnte, ohne die Wurzeln zu beschädigen, pflanzte er es ein, wie es eben war, und schnell wuchs es empor und trug zu seiner Freude die schönsten Trauben, aus welchen er sogleich den ersten Wein bereitete und den Menschen zu trinken gab.

Aber welch Wunder sah er nun! Als die Menschen davon tranken, sangen sie anfänglich wie die Vögel; tranken sie mehr, so wurden sie stark wie die Löwen, und wenn sie noch mehr tranken, so wurden sie wie die Esel.

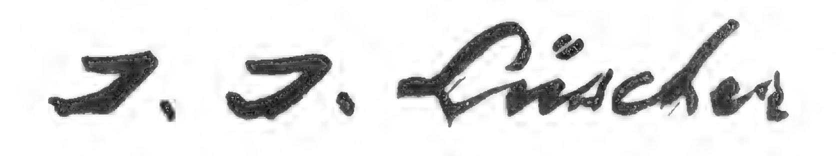
Romantische Rede über den Wein

Nichts in der Welt wird so mißverstanden, Freunde, als der scheinbar einfache Actus, den die Menschen so obenhin Trinken nennen, und seine Gabe wird so verkannt, so wenig gewürdiget als der Wein. Könnt' ich wünschen, der Welt einmal nützlich zu werden, so möcht' ich eine aufgeklärte Regierung dahin bewegen, einen eignen Lehrstuhl zu errichten, von wo herab ich die unwissende Menschheit über die trefflichen Eigenschaften des Weines unterrichtete. Wer trinkt nicht gern? Es gibt nur wenige Unglückselige, die das mit Wahrheit von sich versichern können. Aber es ist ein Erbarmen, anzusehn, wie sie trinken, ohne alle Applikation, ohne Stil, Schatten und Licht, so daß sich kaum die Spur einer Schule findet.

Wäre das Trinken keine Kunst und Wissenschaft, so dürfte es auch nur einerlei Getränk auf Erden geben, so wie das unschuldige Wasser schon diese Rolle spielt. Aber der Geist der Natur versenkt sich auf lieblich anmutige Weise wechselnd und spielend hier und dort in die Rebe und läßt sich im wundersamen Ringen keltern und verklären, um über den magischen Weg der Zunge in unser Inneres zu steigen und dort aus altem Chaos alle glänzenden Kräfte aus Betäubung und Schlummer aufzuwecken. Mit dieser goldnen und purpurnen Flut ergießt sich und breitet sich in uns ein Meer von Wohllaut aus, und dem aufgehenden Morgenrot erklingt das alte Memnons-Bild, das bis dahin stumm in dunkler Nacht gestanden hatte. Durch Blut und Gehirn rinnt und eilt frohlockend der holde Ruf: der Frühling ist da! Da fühlen alle die Geisterchen die süßen Wogen, und kriechen mit lachenden Augen aus ihren finstern Winkeln hervor; immer dichter, immer leuchtender wird die Schaar, immer wohllautender ihr Gestammel: da führen sie gekränzt und hoch triumphierend den Genius herbei, der kaum mit den dunkeln Augen aus vollen Blumengewinden hervor schauen kann. Nun fühlt der Mensch die Unendlichkeit, die Unsterblichkeit; er sieht und fühlt die Millionen von Geistern in sich, und ergötzt sich an ihren Spielen.

Es ist eine platte Ansicht, zu glauben, daß der Wein unmittelbar, an sich selbst, alle die Wirkungen hervor bringt, die wir ihm zuschreiben; nein, wie ich sagte, sein Duft und Hauch *erweckt* nur die Qualitäten, die in uns ruhn. Nun stürzen sich die Kräfte, Gefühle und Entzückungen hervor, wenn sie von diesen Wellen getränkt werden. Meint man denn, daß es in aller Kunst und Wissenschaft anders sei? Ich brauche doch wohl die alte Platonische Idee nicht von Neuem vorzutragen. Raffael und Correggio und Tizian regen nur mein eignes Selbst an, das in Vergessenheit schlummert, und das größte Genie, der tiefste Kunstsinn können sich die Gebilde mit aller Imagination nicht erfinden, die ihnen von den großen Meistern vorgehalten werden; und doch wecken diese Werke selbst nur die alten Erinnerungen auf. Daher auch die Sucht nach neuen geistigen Genüssen, die sonst nicht löblich seyn würden; daher der Wunsch, Unbekanntes aufzufinden, Originelles hervor zu bringen, der außerdem nur Unsinn wäre. Denn wir ahnen die Unendlichkeit der Erkenntniß in uns, diesen weissagenden Spiegel der Ewigkeit, und was diese uns werden kann, ein unaufhörlich neues Erkennen, das sich im Mittelpunkt einer himmlischen Ruhe sammelt und von hier aus weiter nach neuen Regionen ausbreitet. Und darum eben, meine lieben Brüder, muß es auch viele und mancherlei Weine geben.

Der Maler Eulenböck in Ludwig Tiecks Novelle «Die Gemälde»



Maler rasteten in der römischen Campagna. Unvergeßlich prägen sich die Silhouetten vor dem weiten Himmel ein. Noch während man beisammen ist, spürt jeder: diese «vergängliche» Stunde wird unverlierbar bleiben. Es gibt solche Gefährten, manchmal sind sie Maler; die setzen sich an unbedeutender Stelle an Tisch und Bank, das Gasthaus steht in keinem Baedeker; aber alsbald erweist es sich, daß dort der Himmel eine Achse, die Ferne ihre größte Perspektive, die Nähe ihre bezauberndste Stelle hat, und daß der Wein gut ist, da dort alle «autochthonen», noch die Erde spürenden Menschen von selber einkehren. Man setzte sich mitten in die Magie der Landschaft!

So wirken gute Maler, auch wenn sie nicht malen. Und man glaube nicht, daß der junge, damals 24jährige Lüscher sofort seine Staffelei neben den Zauber-Augenblick aufgestellt hätte, um ihn zu vertreiben. Er war ja selber mitten drin, und das unvergeßliche Bild malte er erst zu Hause, in Basel, aus der Erinnerung. Es ist einer jener aufmerksamen Basler, denen die Eindrücke still und langsam wie Schneeflocken bis auf den Grund der Seele fallen; dann malen sie, wie Böcklin, die so völlig mediterrane «Jagd der Diana» selbst in der Weimaraner Trostlosigkeit und (wie Lüscher) «ganz ohne Modell und Skizzen», oder sie dichten, wie Joh. Peter Hebel, in Karlsruhe, wo man ganz anders spricht, aus Heimweh ihre «alemannischen Gedichte».

«Es ist ja nicht das Topographische, es ist der Ausdruck der eigenen Stimmung, den wir in der Landschaft suchen.» Der Satz steht in dem nachdenklichen, vom Künstler lithographierten und illustrierten «Brief an einen jungen Maler», mit dem der 60jährige Lüscher einem vor lauter Talent unruhigen Jungen den Weg zur Kunst und sich selbst den Ueberblick einer Lebenswende gewinnen wollte.

So erzählt er, wie er 1911, gleich allen von Hodler stark beeindruckt, an Hodler den Weg zur rhythmischen Komposition und doch vom Vorbild weg zu sich selbst gewann; denn «wo Figur ist, da ist auch Raum und Atmosphäre». So entstanden Lüschers trommelnde Basler Waisenbuben, das große, gleichwohl intime Bild im Basler Kunstmuseum. In Paris hatten ihn, wie die andern Jungen, Manet und die Impressionisten zu «unbeschwertem Malen» begeistert. Aber gleich drängt es ihn zu «strengerer Form und stärkerem Ausdruck»: er wagt den Schritt zurück, um über Courbet und Delacroix voran zu sich selbst zu kommen.

Mitten unter «hellfarbiger» Malerei wurde so Lüscher ein Führer in jener Gruppe dunkeltoniger Basler Maler, die dem Wesen und der Landschaft Basels eigenartigste Züge abgewannen. Große Gruppenbildnisse, wie das «Busch-Quartett» und die «Kunstkreditkommission» (im Basler Kunstmuseum) ebenso wie einfachste Bauern- und Handwerkerbilder von «treuherzigen Riehener Mannen bei einem Glase Wein», bekamen jene Stille vollen Daseins, in dem sich die Figur oder die schlichte Gebärde gleichsam von selbst an die «richtige» Stelle im Bilde schiebt — und unvergeßlich, wird. Und der Landschafter, der zuvor die Campagna, die Provence, die Bretagne, den welschen Jura verherrlicht hatte, gesteht, daß er fünfzig Jahre alt werden mußte, um «eine der schönsten Landschaften zu entdecken, die es überhaupt gibt»: seine Kindheitslandschaft, die Fluren der gegen die Rheinebene ausklingenden Riehener Hügelzüge! So sehr ging nun die Topographie der Heimat mit der Stimmung des Künstlers zur Einheit auf!

Damals war es, daß ihn die alten Pariser Maler-Freunde wieder in ihre Stadt einluden, im Petit Palais ausstellten und die französischen Kritiker dem Schweizer das schönste Zeugnis ausstellten, das ein Auswärtiger in der Metropole der Malerei erhalten kann: «C'est intéressant, un étranger, qui n'imite pas notre peinture, et qui est peintre pourtant!» Aber man muß wissen, wie kostbar die farbige Materie sein muß, bis sie in Paris «peinture» genannt zu werden für würdig befunden wird.

Walter Ueberwasser

Beilage: Zeitgenössisches Schaffen, Blatt 26. **Jean-Jacques Lüscher,** geb. 1884: In der Campagna. 85×124,5 cm. Privatbesitz Zürich. Schweizerische Monatsschrift «Du». Verlag Conzett & Huber Zürich






1944
GS





Vier Photos von Jak. Tuggener

1 Der Wirt, wie er im Buche steht. 2 Im Keller. Die Birne des elektrischen Lichts halb erblindet. Immer ist für genaues Hinsehen, fürs Ins-Faß-Blicken die Unschlittkerze zur Hand, ehrwürdig thronen die alten Eichenfässer, gefüllt und geleert im Rhythmus der Jahre, Weinsteinkristalle im Bauch und die Hieroglyphen der Kreide an den Stirnen, Jahrgänge und Saum-Maße so aufgezeichnet, und um sie herum das Volk der Flaschen, das Kleinzeug der Mineralwässer und die bauchige Gesellschaft der gebrannten Wässer; Spinnweb und Modergeruch, kühle Stille im Sommer und ruhige Wärme im Winter, ohne Ofen dies alles, nur weil er so unmittelbar geborgen der Mutter Erde im Arme ruht, der Keller. Der Wirt wollte aufräumen, als der Photograph mit dem Apparat auftauchte. Glücklicherweise konnte das fälschliche Vorgehen rechtzeitig verhindert werden. 3 Die Ballmusik im «Rößli» hat Atempause. 4 In einem Landgasthof im Aargau.



Die Gasthäuser in den Bädern von Baden

Unter den Gasthäusern der alten Zeit nehmen diejenigen, die zugleich einer Badekur dienten, eine Sonderstellung ein; denn sie mußten nicht nur auf die Unterkunft und Verpflegung der Gäste bedacht sein, sondern auch für alle jene technischen Einrichtungen sorgen, die der Fassung, Zuleitung, Speicherung und Anwendung des Heilwassers dienten. Diese Sonderstellung läßt sich besonders beim Thermalkurort Baden bis ins hohe Mittelalter zurückverfolgen.

Die Trennung in Badegasthöfe und gewöhnliche Wirtschaften und Herbergen war in Baden in rechtlicher Hinsicht scharf durchgeführt. So hatte nur der «Schlüssel», der keine Bäder besaß, das Recht, Speise und Trank jedermann zu verabreichen, ob er Unterkunft im Hause selbst hatte oder nicht. Umgekehrt durften die eigentlichen Badegasthöfe nur ihren eigenen Gästen Speise und Trank verabreichen, nicht aber Passanten. In der Regel verpflegten sich die Gäste selbst, und diejenigen, die aus irgendeinem Grunde dies nicht tun konnten oder wollten, begaben sich zu den Mahlzeiten in den «Schlüssel». So erklärt es sich, daß die im 16. und 17. Jahrhundert üblichen sogenannten «Badeschenkungen», die den in Baden zur Kur weilenden Magistratspersonen und Fürstlichkeiten überreicht wurden, oft ungeheure Mengen von Lebensmitteln umfaßten.

Dementsprechend waren auch die Einrichtungen der Badegasthöfe von denjenigen der heutigen Badehotels stark verschieden. Man mietete in der Regel ganze Appartements, die nicht nur Schlaf- und Wohnzimmer, sondern auch eine Küche und eine Badezelle enthielten. Die Badezelle befand sich im Kellergeschoß, war aber mit den Aufenthaltsräumen durch eine eigene Treppe verbunden und blieb ausschließlich dem jeweiligen Mieter vorbehalten. Man reiste früher meistens familienweise ins Bad, wobei auch das nötige Dienstpersonal mitgenommen werden mußte, das für die Instandhaltung der Zimmer und den Einkauf und die Zubereitung der Nahrungsmittel besorgt war.

Diese Inneneinrichtungen bewirkten, daß die Badegasthäuser sehr weitläufig und unübersichtlich gebaut waren, aus einer Reihe von Häusern unterschiedlicher Größe und Bauart bestanden und ein ganzes Labyrinth von Treppen, Galerien, Wohnräumen und Badezellen umfaßten. Die Kennzeichnung der einzelnen Zimmer und Appartements erfolgte nicht mit Nummern, sondern mit hübschen und gemütlichen Namen wie «Fälcklein», «Schneckenlaube», «Einhörnlein».

Die meisten Badegasthäuser in Baden werden schon im 14. Jahrhundert urkundlich erwähnt. Sie gehörten ursprünglich den Herzögen von Oesterreich, die sie als Lehen an ihre Untertanen weitergaben. Die Eidgenossen übernahmen diese rechtlichen Verhältnisse ohne Aenderungen, doch bildeten sich allmählich ganze Gasthofinhaberdynastien aus, welche die Besitztümer in Fideikommisse überführten.

Wie noch heute, gab es auch damals schon Rangunterschiede. Im «Hinterhof» und «Staadhof», den weitläufigsten und vornehmsten Gasthöfen, stiegen die Fürstlichkeiten und Magistratspersonen ab, im «Bären», «Ochsen», «Raben», in der «Sonne» und «Blume» nahm die gute Bürgerklasse Logis, während die Armen, für die immerhin gut gesorgt war, in einer Reihe von bäderlosen Herbergen Unterkunft fanden und zur Badekur die beiden öffentlichen Bäder auf dem Hauptplatz benützen mußten.

Von 1400 bis 1700 bezeugen eine Reihe von glanzvollen Aeußerungen prominenter Kurgäste (Poggio, Geßner, Montaigne, Pantaleon, Coryat, Mabillon und viele andere), daß die Bäder zu Baden sehr sauber und großzügig und mit schönen Möbeln, Fenstern, Glasgemälden, Laubengängen und Badegewölben ausgestattet waren. Doch scheint es, daß sich diese Einrichtungen in erster Linie auf die Räumlichkeiten beschränkten, die dem Badebetrieb dienten. Nicht die Unterkunft und die Verpflegung war die Hauptsache, wie dies bei den Kloster- und Städteherbergen der alten Zeit der Fall war, sondern die Badekur. Auch bedeutete der Unterhalt der Quellenfassungen, Leitungen und Kureinrichtungen ohnehin eine bedeutende finanzielle Belastung der Gasthofbesitzer, so daß eine Beschränkung auf den Bäderteil des Gasthofes auf der Hand lag. Außerdem verbrachten ja die Gäste den größten Teil des Tages im Bade. — Man muß sich die Badezellen der alten Zeit als große gewölbte Räume vorstellen mit Badebassins im Ausmaß von etwa fünf mal fünf Metern mit einem Fassungsvermögen von ungefähr zwanzig Personen. Da die Badedauer etwa acht Stunden im Tag betrug, wurde im Bad gegessen und getrunken, gesungen und gespielt, diskutiert und geplaudert. Die Geschlechter badeten gemeinsam, doch gab es auch getrennte Bäder. Ergötzlich müssen die Badegerichte gewesen sein, die über das Benehmen der Badenden in allen Gasthöfen wachten. Die öffentlichen Bäder unter freiem Himmel wiesen allerdings kaum die notwendigsten hygienischen Voraussetzungen auf, doch waren von seiten der Behörden gewisse Badeordnungen erlassen worden.

Allmählich wurden diese alten Badegebräuche und damit die Gestaltung der Badegasthöfe aufgegeben, um im 19. Jahrhundert dem noch heute geltenden wissenschaftlichen Badebetrieb Platz zu machen.

Ulrich Münzel

◄ *Zu den schönsten Ansichten der Bäder von Baden gehören diese beiden kolorierten Umrißstiche von* HEINRICH KELLER *(1778—1862). Sie zeigen den Platz in den «Großen Bädern» um 1810, die obere Ansicht ist im «Raben», die untere in der «Sonne» gezeichnet. Rings um den Platz stehen die Gasthöfe «Staadhof», «Raben», «Schlüssel», «Blume», «Löwen», «Halbmond» und «Sonne». Auf dem Platze selbst befinden sich die beiden öffentlichen Bäder, das «Freibad», der einfachen Bürgerklasse vorbehalten, und das «Verenabad» für die Armen, mit dem Standbild der Heiligen Verena und der von einem reformierten Pfarrer gestifteten «Tropfmaschine», das heißt der ersten in Baden gebrauchten Duschvorrichtung. In der Mitte des Platzes ist der «Große Heiße Stein» sichtbar, der die Oeffnung der gleichnamigen Thermalquelle bedeckt. Von unwesentlichen Aenderungen abgesehen, bieten diese beiden Veduten wohl das Bild der Bäder von Baden, wie es schon vier oder fünf Jahrhunderte vorher bestanden hat. Je 16×23,6 cm. Sammlung F. X. Münzel, Baden*

«Wo jeder Gast willkommen Und niemand frägt nach Glauben oder Heimat»

Unheimliche Gefahren bedrohten in grauer Vorzeit in unsrer rauhen Bergwelt den Reisenden. Auf Schritt und Tritt war er auf Hilfe und Gastfreundschaft der Einheimischen angewiesen. «Wer einem Wanderer Gastfreundschaft, Haus und Herd verweigert, wird mit drei Schillingen gebüßt. Wenn der Pächter eines königlichen Gutes Reisende nicht aufnimmt, so erhält er Stockprügel», bestimmten in den Jahren zwischen 501 und 517 die Burgunderkönige Gundobald und Sigismund. Und Karl der Große, der unermüdlich kreuz und quer durch Europa Umherziehende, hielt die Kirchen, Klöster und Stifte an, für das Wohl der Reisenden besorgt zu sein. Herbergen und Hospize entstanden in Städten und auf Alpenpässen. Weltruhm erlangte jenes auf dem St. Bernhard, von dem Rogers sang: «Ein Haus — das höchste in der Alpenwelt — das fort und fort dem edelsten der Dienste gewidmet ist, wo jeder Gast willkommen, und niemand frägt nach Glauben oder Heimat.»

Nutznießer der Herbergen waren die Pilger, die zu den Gräbern der Apostel ins Heilige Land zogen, waren die in Kaisers Diensten nach Rom Reisenden und die Händler. Daß trotz der Hospize und der in Stadt und Dorf aufkommenden Wirtshäuser Fahrten von Land zu Land keine ungetrübte Freude bedeuteten, verrät Luitprand von Verona im Jahre 943: «Gott allein weiß, wie viele zu den Gräbern der Apostel Petrus und Paulus pilgernde Christen die in den Alpen hausenden Sarazenen umgebracht haben.»

«Herbergen der Gerechtigkeit», nannte Luther die Burgen. Sie wetteiferten im Mittelalter mit den Klöstern in der freundlichen Aufnahme der Fremden. Gern gesehene Gäste waren die Adligen und die wandernden Sänger, welche die Gastfreundschaft als Rittertugend rühmten. Das Rittertum verfiel — woran Luxus und Trunksucht ihren nicht geringen Anteil hatten. Der Adel verarmte, und manche Burg wurde in eine Wirtschaft umgewandelt.

Groß waren in älterer Zeit die an den Wirt gestellten Zumutungen. Er mußte dem ihn um Hilfe anflehenden Gast zur Seite stehen, falls dieser weder Mörder noch Ketzer und Verräter war noch in des Kaisers Acht stand. Zur Stellung sicheren Geleites, zur Gewährung des Asylrechtes, welches jahrhundertelang auf bestimmten Wirtshäusern haftete, war der Wirt verpflichtet. Daneben diente das Wirtshaus häufig als Spital für im Streit Verletzte, als Armenanstalt, Schulstube und Gefängniszelle oder auch als Tagungsort für Gerichts- und Ratssitzungen. Nicht jedem Beliebigen konnte man solche Aufgabenfülle zumuten. Der Wirt war Respektsperson, und das hämische Wort, «Wer nichts wird, wird Wirt», zirkulierte noch nicht. Man verlangte von ihm nicht nur unbescholtenen Lebenswandel, sondern häufig war das Wirtsrecht (wie etwa in Obwalden 1567) an Vermögensbesitz oder wie in Schwyz an Landbesitz und Viehbestand geknüpft.

Damit soll nicht behauptet werden, die alten Wirte seien samt und sonders Engel gewesen. Gelegentlich scheinen diese da und dort im Schweizerland den Gästen die Haut übers Ohr gezogen zu haben, daß es selbst dem Himmel zu bunt wurde. Als im Jahre 1510 Einsiedeln fast völlig abbrannte, war männiglich überzeugt, es handle sich um die himmlische Strafe dafür, daß die Wirte «zu vil uffgeschriben» hätten.

Doch das unverschämte Schröpfen der Gäste war längst nicht das einzige, was den Wirten vorgeworfen wurde. Hans Waldmann wußte, warum er 1488 bestimmte, daß die Chorherrenstube in Zürich abends mit dem neunten Stundenschlag geschlossen werden müsse. Und als im 16. Jahrhundert in den Kantonen Bern und Zürich jene Wirte bestraft wurden, die ihren Gästen allzuviel Getränke vorgesetzt und dadurch Unfälle verursacht hatten, zeigte man sich fortschrittlicher als manche moderne Gesetzgebung im Zeitalter des Automobils. Wie heute hielten es auch früher längst nicht alle mit dem Wildhauser Reformator, der anläßlich des Marburger Religionsgespräches von Luther zum Trinken animiert, diesem entgegentrat: «Herr Doktor, sind ruwig, wir halten im Schwytzerland unserer Kühe Bruch: wenn sy dürstet, so trinkind's gnueg und hören dann uf.»

Der Landmann brachte die Früchte seiner Erde zur Stadt, der Handel wurde in der Gaststätte abgeschlossen, und mit dem Wachsen der Städte stieg die Zahl der Wirtschaften. Mit der Gelegenheit zum Trinken häuften sich die Rauschdelikte. Durch Begrenzung der Höchstzahlen der Wirtschaften, diesen oftmals gefürchteten Keimzellen der Trunksucht und Kriminalität, versuchte etwa das Landrecht von Entlebuch 1491 der Gefahr zu Leibe zu rücken. Durch direkte Bekämpfung der Trinksitten probierte es die Badener Tagsatzung des Jahres 1532. Vielerorts verbot man dem, der im Rausch ein Verbrechen begangen, das Betreten der Gaststätte oder untersagte ihm — ja selbst in seinem eigenen Heim — den Genuß alkoholischer Getränke. Der Verurteilte sollte damit nicht nur in seiner Ehre getroffen werden, wenn man ihm das Betreten des Wirtshauses verbot, dieser Stätte der politischen Meinungsbildung, sondern auch gehindert werden, mit seinen Feinden zusammenzutreffen. Wahrung des allgemeinen Friedens war ja ursprünglich das Ziel der Strafgesetzgebung. Das Volk sollte vor dem Liederlichen, dem Jähzornigen und Trunksüchtigen geschützt werden. Später allerdings trat immer mehr der Wunsch in den Vordergrund, den Entgleisten wieder auf die rechte Bahn zurückzuführen. Die einzige spezifisch schweizerische Strafart, die von ausländischen Strafgesetzbüchern übernommen wurde und auch im eidgenössischen Strafgesetzbuch wiederum Aufnahme gefunden hat, ist das Wirtshausverbot.

Immer wieder treibt's den alten Adam in die Beiz, die so oft zum Grab harmonischen Familienlebens geworden ist. Im Wirtshaus findet er lustiges Leben, Fröhlichkeit, Ablenkung von häuslichen und beruflichen Sorgen, und selbst der Pantoffelheld kommt unter seinesgleichen an der Stammtischrunde zur Geltung. Schimpfhäuser nannten treffend die Bayern im 13. Jahrhundert einzelne Gaststätten. Im 15. Jahrhundert entstanden in Schweizer Dörfern ländliche Gegenstücke zu den Zunfthäusern, die Gesellen- oder Gemeindehäuser. In diese durfte der in der Gemeinde Ansässige sich einkaufen. Nicht Profitstreben war das Motiv zur Führung eines solchen Hauses; denn der ganze aus dem Wirt-

schaftsbetrieb gezogene Gewinn wurde unter die Korporationsangehörigen verteilt. Als Bildungsstätte und Ort geselliger Freude haben diese Häuser in den letzten Jahrzehnten in den schweizerischen Gemeindestuben eine Nachfolge gefunden; und Schweden hat auf ähnliche Weise seit etwa hundert Jahren versucht, die Wirtshausfrage durch Ueberführung der Gaststätten in gemeinnützigen Besitz öffentlich-rechtlicher Gesellschaften zu lösen.

1900300 Sitzplätze zählten 1936 unsere Restaurants (ohne Hotels). Von hundert Sitzplätzen sind aber durchschnittlich nur sechs besetzt und 94 stehen jahraus, jahrein leer — laut einer 1935 dem Bundesrat vom Wirteverein unterbreiteten Eingabe. 23246 alkoholausschenkende Gastbetriebe wurden 1937 in unserem Lande festgestellt, 162 Einwohner ernährten anfangs der dreißiger Jahre in der Schweiz einen Wirt, während in England und Dänemark erst auf 417 und in Schweden sogar bloß auf 2276 Einwohner (im Jahre 1922) ein Wirtshaus gezählt wurde.

Die ganze Tragik des einheimischen Wirtestandes verbirgt sich hinter diesen Ziffern. Wir kennen die Klagelieder aus Wirtekreisen (die Hälfte der alkoholführenden Wirtschaften müßten verschwinden, postulierte seinerzeit der frühere Präsident des schweizerischen Wirtevereins). Wir wissen auch um die Befürchtungen der um die Volksgesundheit Besorgten. Längst nicht jeder Wirt schreitet stolz und gelassen durch sein Reich, um mit freundlichem Händedruck willkommen zu heißen. Gehetzt und gedrückt sorgen sich viele, wie sie als Schuldknechte ihrer Geldgeber den Zins aus den Betrieben herausschlagen könnten. Bis zum Kamin hinauf lastet das Gewicht der Hypothek, kaum einen Dachziegel nennt er sein eigen, und wie vor vier- und fünfhundert Jahren sehen auch heute zahlreiche Wirte keinen anderen Ausweg, als den Absatz alkoholischer Getränke zu forcieren.

Woher die allzu große Zahl der Gaststätten? Wir ernten, was die Handels- und Gewerbefreiheit gesät hat. 1874 verbot die Bundesverfassung den Kantonen jede Beschränkung des Alkoholhandels. Die Folge davon? Das jahrhundertealte Recht der Kantone oder Gemeinden zur Verminderung der Wirtschaftszahlen wurde ausgelöscht. Ein Jahrzehnt genügte, um viertausend neue Wirtshäuser emporschießen zu lassen, bis die Verfassungsrevision von 1885 der hemmungslosen Zunahme einen Riegel schob.

Andere Zeiten, andere Sitten. Für das ganze Volk ist der Existenzkampf härter geworden. Wer intensiv arbeiten muß, mag nicht mit dumpfem Schädel, als Erinnerung an nächtliche Höcklerei, sein Tagwerk beginnen. Der junge Mann sucht Erholung im Sport, in der Natur, und statt die Abende hinterm Schoppen zu verbringen, spart er das Geld für Faltbootfahrten und Skiwanderungen zusammen. Der Radio bringt Neuigkeiten ins Haus, man muß ihnen nicht hinterm Wirtstisch nachjagen. Die Bedürfnisse haben sich geändert, und mancher Durstige sucht Gaststätten auf, um Kaffee, Süßmost oder ein Wässerlein sich zu genehmigen. Viele Wirte wollten jedoch diese Zeichen der Zeit nicht verstehen. Oder durften sie diese Zeichen nicht verstehen, weil sie mit goldenen Fesseln an die Brauereien gekettet sind?

Die Erfindung der Eismaschine ermöglicht seit den achtziger Jahren dem Brauer die Sicherung des Bierabsatzes in den heißen Sommermonaten. Deren Anschaffung machte sich jedoch nur bei einer Jahresproduktion von 10000 Hektolitern bezahlt. Fast jede Brauerei modernisierte sich, obgleich von zehn nur eine diesen Bierausstoß auch erreichte. Jede Brauerei mußte deshalb gewaltsam den Absatz zu fördern versuchen, und zum Leidwesen der gesunden Kräfte im Wirtestande wurden auf Tod und Leben neue Gaststätten eröffnet. Der Bierabsatz stieg von 1870 bis 1911, auf den Kopf der Bevölkerung gerechnet, von 14 auf 82 Liter. Der Gast, der nicht mittrank, wurde scheel angesehen. Doch nicht jeder war willens, sich diesem Trinkzwang zu beugen, die kraftvolle, gesunde Sportjugend so wenig wie der Mann mit dem kleinen Portemonnaie. Und auch nicht die Frauen, die ins Erwerbsleben hinausgestoßen und oft genug zur Verpflegung außer Haus gedrängt wurden. Der Wirt verdient am Getränk, doch was der Arbeitende braucht, ist preiswertes Essen.

Geistesklarheit und Mitgefühl ließen eine überragende Frau die Forderungen der Stunde erkennen: Susanna Orelli. Mit ihren Alkoholfreien revolutionierte sie das Gastgewerbe und gab den Besuchern, was deren Bedürfnissen entsprach: gesunde, billige Kost, Befreiung vom Trinkgeld und Trinkzwang und von den Gefahren, welche die Trinksitte mit sich bringt. Und Else Züblin-Spiller, die unlängst Dahingeschiedene, wob — vom nämlichen Helferwillen beseelt — ein Netz alkoholfreier Soldatenstuben und Fabrikkantinen, für die ihr Hunderttausende dankbar sind. Doch drohend stehen neben Alkoholfreien und gesund geführten Gaststätten alten Schlages eine Unzahl überflüssiger Betriebe, die mit ihren Bars, Dancings und Animierdamen eine Gefährdung für Sitte, Familie und Gesundheit bedeuten.

Nichts Neues unter der Sonne. Als im Mai 1798 die Zunftrechte durch die Helvetik abgeschafft wurden, durfte ein jeder Bürger eine Wirtschaft eröffnen. Doch nach wenigen Wochen schon hagelte es Klagen gegen diese neue Freiheit. Im Oktober jenes Jahres zogen Bauersleute aus Illiez als Abgesandte des einsamen Walliser Bergtales hinab nach Aarau, um dem Großen Rat der Helvetischen Republik eine Bittschrift vorzulegen. Ein Kommissionsmitglied unterstützte das Begehren: «Es ist nur die Frage, ob eine Gemeinde, die keine Schenke will, eine haben müsse; und dies sollte die Freiheit erfordern? Wie grausam wäre es doch, einer Gemeinde, die moralisch gut zu bleiben wünscht, den Anlaß zur Verbreitung von Trunksucht aufdrängen zu wollen.» Im April 1800 einigten sich die gesetzgebenden Räte der Helvetik zur Einführung des Gemeindebestimmungsrechtes; kein Wirtschaftspatent sollte gegen den Willen der Mehrheit der Bürger in einer Gemeinde erteilt werden dürfen.

Hundert Jahre später, im Dezember 1899, verlangte der Berner Staatsrechtslehrer und Schriftsteller Carl Hilty im Nationalrat für die Kantone und Gemeinden das Recht, Maßnahmen gegen den Alkoholismus ergreifen zu dürfen. Er unterlag. Einzelne Kantone haben sich den Gedanken des Gemeindebestimmungsrechtes noch in ihren Gesetzen erhalten wie etwa das Bündnerland, dessen Kapitale im Januar 1927 in einer Gemeindeabstimmung die Zahl der Wirtschaften um vierzehn verringerte. Vor, besonders aber unmittelbar nach dem ersten Weltkrieg hat diese Idee ihren Siegeszug angetreten. In Dänemark wurden von 1907 bis 1927 über dreihundert Gemeindeabstimmungen durchgeführt, und von den 4425 Wirtschaften mußten fast 1800 vor dem siegreichen Willen der Gemeinde ihre Türe schließen. Mit dem Erfolg, daß erst auf 660 Einwohner in Dänemark ein Wirt entfällt, zu einem Zeitpunkt, als schon 165 Schweizer eine Wirtefamilie zu erhalten hatten. Die Unterjochung des dänischen Volkes durch die deutschen Truppen hat viele Erfolge zunichte gemacht. Eine allzu große Zahl alkoholführender Gaststätten ist für ein Volk eine Gefahr. Dieses Problem muß auch bei uns auf eine Art und Weise gelöst werden, die der Demokratie würdig ist.

Fritz Heberlein

Literatur: H. Bendiner: Das Wirtshausverbot. Zürcher Dissertation 1917.
Th. von Liebenau: Das Gasthof- und Wirtshauswesen der Schweiz in älterer Zeit. Zürich 1891.

In feinen Restaurants

Die «COPACABANA» (die im letzten Jahre Danny Kaye für ein vierzehntägiges Engagement 40000 Dollar bezahlte) wurde vergrößert ... Die Bar ist bis fünf Uhr morgens geöffnet, indessen können Getränke, die vor fünf bestellt sind, noch bis sechs Uhr ausgetrunken werden. So lautete eine Annonce im «Esquire», Amerikas Herren-Magazin. Nur wissen muß man es, wie man überhaupt als Gast der ganz besonders feinen Restaurants allerhand wissen und kennen muß. Mit dem vielen Geld allein ist noch nichts getan. Man bekommt einen schlechten Tisch, an dem der neue Hut der Dame nicht zur Geltung kommt, man ißt die falschen Dinge, man trinkt die falschen Weine, nämlich die, die getrunken werden sollen, oder man muß jenen Champagner konsumieren, von dem der Kellner sein Korkgeld bezieht, das heißt, für jeden Korken, den er dem Champagnerfabrikanten zurückliefert, erhält der Herr Ober soundso viel. Wissen muß man, wenn man ein Schiff besteigt, daß der Chef du Restaurant das Trinkgeld sofort erhält, und nicht erst, wenn man das Schiff wieder verläßt. Außerdem sollte man möglichst seinen Namen kennen, er steht irgendwo angeschlagen, und es gehört sich, den obersten Ober mit seinem Familiennamen anzusprechen, und den Barkeeper mit dem Vornamen; aber das weiß schon jeder Jüngling. Wenn in Londons Night Clubs zehn Minuten vor zwölf der Kellner kam und fragte, was er noch zu trinken bringen dürfe, dann bedeutete dies den Schluß, da um zwölf mit der Melodie «God save the King» die Gäste hinauskomplimentiert wurden. Wenn in den wenigen Berliner Nachkriegs-Bars die Zehn-Uhr-Polizeistunde schlägt, so wird die Beleuchtung auf ein Kerzenminimum herabgesetzt, die Türen dicht geschlossen — manch einer kommt noch auf ein Stichwort herein — und zu trinken gibt es, was man gerade hat.

Die feinen Restaurants in den großen Städten servieren, neben dem Essen, auch noch Attraktionen: große Orchester, Tanzpaare, Sänger und Sängerinnen, ein Schwimmbassin mitten im Lokal, einen Eislauf-Ring, farbige Fische in Glaskästen, exotische Pflanzen an den Wänden, einen Handleser, der um Mitternacht die Runde macht, und den Besuch eines Filmstars, dessen Name flüsternd weitergegeben wird. Wie reizend müssen eigentlich die Zeiten der Tafelmusik gewesen sein. Da spielten diskret im Hintergrund drei Mann, und die Gäste konnten ihre eigenen Worte noch verstehen. Heutzutage will man sich unterhalten lassen, deshalb wurde wohl vor dreißig Jahren auch der Eintänzer Mode. Damals fingen die neuen Tänze an, die den älteren Leuten wie gymnastische Uebungen schienen, und für deren Rhythmus mancher müde Mann lieber diskret an einen anderen in bar bezahlte.

Die Sprache der feinen Restaurants ist, neben der Landessprache, immer das Französische. Die Menüs in den großen Eß-Karawansereien haben auf der ganzen Welt eine gewisse Aehnlichkeit miteinander, was wohl gleichsam zur Beruhigung der ängstlichen Mägen dient. Neulich sprach ein Maître d'Hôtel von einem Zeitalter des Steaks, in dem es sich eigentlich nicht mehr lohne, komplizierte Gerichte zu kochen, da die Klientele sie weder verlange noch etwas davon verstünde.

Die Bar, jenes meist kleine Lokal, ist von großer Wichtigkeit. Da sitzen die Leute bei ihren Drinks, deren Namen überall die gleichen sind. Der internationale Martini kann sich zwischen Boston und Zürich höchstens um eine Nuance ändern, und er ist deshalb verläßlicher als irgendein unbekannter Wein. In den Bars sitzen die Männer auf Hockern, wenn sie allein sind; sie lernen sich unverbindlich kennen, sie reden Bruchstücke miteinander und sagen sich mit einem Kopfnicken wieder adieu. An den kleinen Tischen werden die Wartezeiten totgeschlagen, die Gesellschaft bringt sich mit Konversation und Alkohol in Stimmung, die Atmosphäre ist rauchig und warm. Bar-Getränke verdürben den Appetit, sagen die älteren Gastronomen; an Cocktails sei mehr Geld zu verdienen als am Essen, meinen die Bar-Besitzer, und überhaupt liege der Verdienst eines Restaurateurs in den Getränken und nicht in den Mahlzeiten. Aber einmal wurde gesehen, wie nach der Polizeistunde hinter den Bartisch-Kulissen der Mixer den Meukow in die Hennessy-Flasche und den Martel auch in die Hennessy-Flasche schüttete; dazu meinte er freundlich, man könne so schlecht am anderen Tag mit beinah' leeren Flaschen beginnen.

Es gibt wohl mancherlei Wege, ein Restaurant fein zu machen. Da sind zuerst einmal die Preise, dann die gute Bedienung, die Spezialitäten und schließlich die Attraktionen. Aber noch etwas ist zu bedenken — nämlich das Licht. Es mußten schon teure Lokale wieder schließen, nur weil die Damen die Beleuchtung boykottierten. Welche Frau setzt sich auch einem künstlichen Licht aus, das sie weniger schön macht, als sie in Wirklichkeit ist! So etwas gibt's. Es wurden viele Gelder in antike Möbel, in Geschirr und Reklame investiert, das Essen ist gut und teuer, aber etwas stimmt nicht — das Licht — die Gäste bleiben aus. Kerzen sind indessen bei den Damen sehr beliebt, und sie wissen auch warum. Gasflammen unter Kristalleuchtern geben einen eigenartig warmen Schimmer, vor allem dann, wenn das Sitzameublement noch aus rotem Plüsch und die Fenster mit gelblichweißen, echten Spitzenvorhängen bedeckt sind. Die ersten weiblichen Mode-Pioniere rauschen wieder langröckig und dekolletiert in die Restaurants, aber trotzdem bleiben wohl die romantischen Chambres-Séparées ausgestorben, und kein Zigeuner-Primas geigt mehr draußen, vor dem dunklen Vorhang, stehend.

Es gibt einen Restaurateur — in Amerika — in dessen Etablissement man vor oder nach dem Essen, je nach Wahl, ein Dampfbad nehmen und sich massieren lassen kann. Ihm soll auch eine Bar gehören, an der über zweitausend Personen — nebeneinander — Platz haben. Dieser große Boß soll gelegentlich seine weiblichen Gäste mit einer goldenen Puderdose und seine männlichen mit einer goldenen Uhr beschenken, wobei man sich fragen muß, wer da noch die Geschäfte macht.

Auch im zerstörten Osten Europas wird wieder soupiert und getanzt. Die jungen Leute mit den Seelen aus Stahl stört es nicht, daß gelegentlich die Polizei eine Razzia macht, und kaum achten sie noch auf die Ruinen, die, nach einer trunken durchfeierten Nacht, düster und grau ins Morgenlicht starren. Erika Markwald

Pariser Modeschau, Ball und Gala-Dinner im Grand-Hotel. Photo Jak. Tuggener ▶





Wirtshausnamen

«Wo der Herrgott den Arm herausstreckt», (wie eine landläufige, freilich nicht gerade ehrfurchtsvolle Redensart lautet), «da ist gut sein.» Schon im römischen Altertum war es Brauch, die Gaststätten zu bezeichnen durch ein Gemälde, ein Bildwerk, ein auf die Gasse vorspringendes Kennzeichen: ein Schild. Im Mittelalter, ja in rückständigen Gegenden bis heute, gab es *allgemeine* Kennzeichen für Trinkgelegenheiten, so den heraushangenden grünen Kranz, womöglich aus immergrünen Blättern, der in Italien heute noch als Strohwisch weiterlebt, der aber anderseits — so dürfen wir die Form wohl deuten — zu dem aus zwei verschränkten Dreiecken gebildeten Sechseck stilisiert wurde, das wir auf Bildern von Richter oder Schwind etwa noch sehen. Eine Stilisierung ins Runde mag auch der Reif sein, der allgemein, auch bei Privathäusern, anzeigte, daß da Wein ausgeschenkt wurde; im Appenzellerland trifft man noch die «Reifwirtschaft». Auch eine heraushangende Kanne galt als allgemeines Kennzeichen einer Trinkstätte. Bei belebterem Verkehr wurde es natürlich nötig, jede *einzelne* Gaststätte zu bezeichnen und von andern zu unterscheiden. Da im Mittelalter die wenigsten Leute lesen konnten, war das Schild nicht nur ein Schmuck, in dem sich ein hochentwickeltes Kunstgewerbe betätigte, es war auch nötig zur «Orientierung».

Vom Schild also erhielt das Wirtshaus seinen Namen. Heute haben die meisten Gaststätten, wenigstens in den Städten, nur noch einen Namen und kein Schild mehr. Es wäre ja auch schwierig, eine bildliche Vorstellung zu erfinden zu einem HOTEL ELITE oder einem CAFÉ EMBASSY-MÉTROPOLE. Merkwürdig ist nun, daß sich einige alte Schildfiguren erhalten haben durch die Jahrhunderte bis zum heutigen Tage, und zwar in ganz West- und Mitteleuropa. 1878 hat der Genfer Kulturhistoriker Blavignac in einer «Histoire des Enseignes d'Hôtellerie, d'Auberges et de Cabarets» über 20000 solcher Namen aus verschiedenen Jahrhunderten und Ländern bearbeitet und festgestellt, daß in Europa der goldene Löwe die beliebteste Gestalt ist. Ihm folgen Hirsch, Sonne, Adler, Weißes Kreuz, Weißes Roß (im Deutschen meist verkleinert), Bär, Engel, Schwan, Stern, Goldenes Kreuz, Wilder Mann, Schwert, Drei Könige, Goldene Kugel, Falke, Waage. Schon im alten Rom gab es einen ANKER, in frühchristlicher Zeit einen ENGEL, im frühen Mittelalter eine KRONE, Namen, die alle heute noch blühen. Ein RABEN läßt sich 831 nachweisen in Zürich, DREI KÖNIGE 1027 in Basel, ein GOLDENER LÖWEN 1239, ein BÄREN schon im alten Rom und 1377 wieder, ein ADLER 1400. In der republikanischen Schweiz war merkwürdigerweise noch 1878 am häufigsten die «Krone», eine harmlose Erinnerung ans Mittelalter, da unser Land noch unbestritten ein Teil des («Ersten»!) Deutschen Reiches war. Der Krone folgte in der Gunst der Bär, ihm der Adler, mit dem aber nicht der «König der Lüfte» gemeint war, sondern der deutsche Reichsadler — ebenfalls ein Stück Mittelalter! Dann folgen das Weiße Kreuz, der Goldene Löwe, Sonne, Weißes Rößli und Hirsch. Der Hirsch ist aber auch droben in Schottland und in England sehr beliebt. Aus dem geschichtlichen Verlauf dieser Namengebung lassen sich allerlei staats- und kulturpolitische Bewegungen erkennen. Die TABLE RONDE, der SCHWANENRITTER, ROLAND und die HAYMONSKINDER, im Mittelalter beliebt, sind begreiflicherweise verschwunden. Der Bär brummt seit 1536 zahlreich auch im Waadtland. Die Reformation räumte auf mit allem, was nach Papsttum aussah; in Genf wurde 1561 einem schon um 1400 nachweisbaren Gasthaus verboten, die Drei Könige im Schilde zu führen. 1793 verbot ein französisches Gesetz alle Zeichen des Königtums und das Wort «Royal» (das man noch vor wenigen Jahren leuchten sah, wenn man aus dem Zürcher Hauptbahnhof heraustrat); dafür gab es dann einen GRAND MARAT. Als Napoleon von den Mächten des Nordens geschlagen war, tauchten in Frankreich die DU NORD auf, die dann auch in der Schweiz erschienen. Als Neuenburg noch preußisch war, gab es dort etwa einen GRAND FRÉDÉRIC. Schon vor der Großen Revolution waren in Frankreich zu Ehren der englischen Politik, aber auch der britischen Gäste die HOTEL D'ANGLETERRE, DE LONDRES, die CAFÉ ANGLAIS u. a. aufgekommen, die dann auch in die Schweiz drangen, im 19. Jahrhundert vermehrt um den Namen der Königin Victoria. Vor ihnen verschwanden die früher bei uns zahlreichen ROY..., REINE..., DAUPHIN..., HOTEL DE FRANCE, FLEUR DE LYS usw. fast vollständig — außer im Waadtland. Gleichzeitig erschienen bei uns auch WILHELM TELL, GRÜTLI, BUND. Das WEISSE KREUZ, das man in allen christlichen Landen traf, war ursprünglich das christliche Kreuz, dann am Genfersee auch das savoyardische, weshalb es nach der Reformation CROIX SUISSE und von 1815 an auch CROIX FÉDÉRALE genannt wurde. Da im Laufe des 19. Jahrhunderts neben das Französische als Weltsprache auch das Englische getreten war, mußte dann in Zürich das HOTEL BAUR-EN VILLE auch noch den englischen Namen SAVOY-HOTEL annehmen. Aehnliches hat man ja auch beobachtet an den Taufnamen: der alte deutsche Hans ist über den «Schang» zum «Dschonn» geworden, die Barbara über die «Babette» zur «Betty».

Seit Blavignac seine «Histoire des Enseignes» geschrieben, hat sich ja allerlei geändert, aber die damals häufigsten Namen haben sich wohl als die häufigsten erhalten. In zehn zufällig ausgewählten Zürcher Landgemeinden trifft man nach dem Telephonbuch immer noch einen ADLER, zwei LÖWEN, zwei WAAGEN, drei KRONEN und fünf LINDEN. Auch die alten Zunfthäuser haben natürlich ihre Namen bewahrt. Heute kann man sich aber kaum mehr vorstellen, daß hohe Fürstlichkeiten in einem LION D'OR absteigen, wie in Lausanne der damals weltberühmte Gasthof hieß, in dem 1769 Kaiser Joseph II. wohnte, oder in einem SCHWERT, wie in Zürich andere Majestäten; es müßte mindestens etwas wie ein ESPLANADE oder sonst etwas möglichst Unvolkstümliches sein. Nur wenn der Bundesrat einem hohen Gast etwas recht Urchiges zeigen will, fährt er mit ihm aufs Land hinaus in einen BÄREN.

Bei dem ungeheuer gewordenen Bedarf hat man natürlich schon längst darauf verzichten müssen, daß sich der Name in einem Schild bildlich darstellen ließ. Wie hätte man FREUNDSCHAFT,

◂ *Im Emmental. Hochzeitsgäste vor dem «Löwen».* *Photo Emil Schulthess*

Frieden, Eintracht und andere Gemütswerte versinnbildlichen wollen? Die Phantasie mußte ihre Flügel spannen und entdeckte griechische Gottheiten wie Merkur und Ceres; näher lagen unsere Kantonsnamen, die fast alle mit einem Hof oder Stübli verbunden sind. Bezeichnend ist dabei, daß in Zürich die Urkantone fehlen, aber dafür Tessin, Waadt und Wallis je dreifach vertreten sind. Mehr sachlich als poetisch wirken Automat, Automarkt, Rangierbahnhof usw. Literarischen Ursprungs ist in Zürich der Grüne Heinrich und war in Capri der Kater Hiddigeigei. In der deutschen Schweiz waren eine Zeitlang die Du Pont, De la Gare und dergleichen Mode; in Bern war das feinste dieser «Du» das Du Théatre und wurde deshalb vom Volksmund «Düdü» genannt. Moderner ist heute irgendein «Chez»; den schweizerischen Staatsgedanken verkörpert wohl die Stube Chez nous im Wilden Mann irgendwo in der deutschen Schweiz. Ein Gasthaus Zur frohen Aussicht trifft man heutzutage höchstens noch auf dem Lande; in der Stadt hingegen muß es schon ein Bellevue, ein Belvoir oder auch ein Belvédère sein (denn erst wenn man ein italienisches Wort französisch schreibt, ist es «richtig deutsch»).

Seit 1878 haben sich aber auch neue Gattungen von Gaststätten entwickelt, die bezeichnenderweise englisch benannt werden und nicht mehr «Café» oder «Restaurant» heißen, sondern «Tea Room» und «Bar» (mit und ohne «Dancing»); beide sind erst nach 1900 aufgekommen. Sie tragen nur ganz selten einheimische Namen; ein Tea Room zum Roten Ochsen wäre geradezu stilwidrig. Dagegen gibt es da einen Boy, Old Timer's Bar, Hollywood und dergleichen. Die meisten sind aber noch viel «weiter her»: Bali, Cassata, Bambi, Nippon. Man ist auch anpassungsfähig: In einer unserer Fremdenstädte ist eine Speisewirtschaft des frommen Namens Bethlehem verbunden mit einer «Bar». Die Mundart blüht in der Räblus (ebenfalls mit Bar).

Es gibt eine Wissenschaft von den Ortsnamen. Auch die Vor- und Geschlechtsnamen sind schon wissenschaftlich untersucht worden. Mit den Wirtshausnamen sind wir, abgesehen von Blavignacs fleißiger, aber überholter Arbeit, noch nicht so weit. Das ist auch kein Unglück. Aber wenn man einmal behaglich und allein in einem Bären oder einer Linde sitzt, kann man sogar über die Wirtshausnamen philosophieren — im Zeitalter des Heimatschutzes und der Bodenständigkeit! August Steiger

WIRTSHÄUSLICHES ALLERLEI

Der Wein steigert die Eigenschaften, die er vorfindet — die Weisen macht er weiser, die Dummen dümmer (nach Jean Paul)

Vrolijke waarden maken vrolijke gasten (holländisch) — *Ein fröhlicher Wirt macht fröhliche Gäste*

Zuerst trinkt der Mensch den Wein, dann trinkt der Wein den Wein, und dann trinkt der Wein den Menschen (Chinesisches Sprichwort)

Bella padrona, vino buono — Eine schöne Wirtin verkauft auch sauren Wein

Od hospody krokem, k hospodě skokem (tschechisch) — *Ins Wirtshaus geht's schnell, doch langsam heraus*

Is de Drunk in'n Manne, dann is de Verstand in der Kanne

•

Der Bärenwirt ließ ein großes Plakat am Fenster seines Gasthauses anbringen: «Hier wird mit Liebe gekocht.» — Am andern Tag war am Fenster des gegenüberliegenden «Rößli» zu sehen: «Hier wird mit Vorliebe gegessen.» K. N.

Eine Appenzeller Wirtin begrüßte ihre Gäste entsprechend den Gewinnmargen bei den Getränken: «Grüezi, wöllkomm! Trinked Si Wy, oder wänd Er Bier, oder wotscht Moscht?» K. N.

•

Wenn so ein Temperenzler meint:
Der Alkohol sei unser Feind,
Dann sage ich: Es steht geschrieben,
Du sollst auch deine Feinde lieben.

Gästebuch der ehemaligen Wirtschaft Schneider, Zürich

Wir sind hier gewesen,
Das kann jeder lesen,
Und wer das gelesen,
Ist auch hier gewesen.

Gästebuch des «Ochsen» in Lützelflüh

I never can forget
The Faulhorn Omelette.
If in the fullness of my heart
I can forget the Cranberry tart
Let my right hand forget to raise a spoon.

Gästebuch des Faulhorn-Hotels

Als ich Weine anbaute

Nein, sagen wir: Als ich Wein anbaute. Wenn ich «Weine» sagen würde, so könnte dies auf etwas schließen lassen, das nicht der Wirklichkeit entsprach, und ich möchte nicht, daß man von mir dächte: Ach ja, jener berühmte Mann, dessen Namen wir in Zeitungsannoncen, in Zirkularen und auf Flaschenetiketten gelesen haben oder in blauen und roten Buchstaben zauberhaft aus dem Dunkel der Nacht aufleuchten sahen . . . jener, dessen riesige Weinkeller im Inseratenteil vornehmer Zeitschriften abgebildet sind als großartige Gewölbe mit zwei unendlich langen Reihen von Fässern, mit Fluchten von Gestellen und Abteilen, die an magische Quadrate erinnern, in welchen man an Stelle der Zahlen Flaschen erblickt, deren Hälse mit goldener und silberner Verschnürung umwunden sind . . . jener berühmte Mann, der für sich selbst nicht einen einzigen Rebstock besitzt, der aber, um den Durst der Menschen zu stillen, immerzu Wein liefert, weißen und roten, trockenen und süffigen, feurigen und milden, schäumenden und klaren . . . jener Mann, der weder Hagel noch Regen oder Dürre fürchtet . . . der wie Moses ist, nur daß er keines Stabes bedarf, um Quellen hervorsprudeln zu lassen . . .

Nein, ich habe niemals Weine angebaut, sondern höchstens Wein. Ich besaß einen bescheidenen Rebberg, den ich schlecht und recht pflegte und dessen abgestorbene Stöcke ich unbekümmert durch irgendwelche neue ersetzte, ganz wie es sich gerade fügte. Ich nahm also wenig Rücksicht auf das fachmännische Anpflanzen eines Weinberges, sondern ging so vor, wie man für die lernbegierige Jugend etwa eine Anthologie zusammenstellt, niemals aber einen richtigen Rebberg. Allein, das Erdreich war gut, das Gelände vorzüglich gelegen, und der Bauer, welcher sich darum kümmerte, war ein braver Mann. So wuchs mir fast immer aus der Mannigfaltigkeit der Traubensorten ein roter und ein weißer Wein, dessen Geschmack in jedem Jahr ein bißchen anders, aber immer herrlich war. Darüber blieben sich alle einig, auch die anspruchsvollen Weinkenner, und nur die berufsmäßigen Weinprüfer konnten sich die kleine Genugtuung nicht versagen, die Bemerkung hinzuzufügen: «Er hat eigentlich kein ausgesprochenes Aroma . . .» Er paßte eben nicht in ihre Kategorien.

Da geschah es eines Tages, daß ich aus drei oder vier Korbflaschen, in denen der Weißwein vom Vorjahr gärte — ich hatte ihn im Winter und im Frühjahr umgegossen und gedachte, ihn in einigen Wochen in Flaschen abzufüllen —, eine Kostprobe nahm. Dabei schien es mir, als habe der Inhalt einer der Korbflaschen einen etwas andern Geschmack als gewöhnlich, einen ganz leisen Hauch von einem Aroma, den man beim zweiten Schluck nicht mehr wahrnahm, und der erst beim dritten oder vierten wiederkehrte . . . Ich wollte ihn herausbekommen und verglich den Wein aus den andern Korbflaschen damit; denn das Gegenüberstellen ist immer noch die beste Methode, die man freilich nicht in allen Fällen anwenden kann: bei Brot und Wein, bei Männern und Frauen. Wenn man jedoch Weine miteinander vergleicht, verliert man nach kurzer Zeit jede Seelenruhe und Urteilskraft. Erst schien es mir, der Wein sei anders, dann wieder dünkte er mich nicht so sehr verschieden von den übrigen, und schließlich kam er mir gar nicht mehr außergewöhnlich vor. Je mehr ich versuchte, meine Zweifel zu beheben, um so mehr verwirrten sie sich in einer Art fröhlichen Nebels.

Ich schob die Entscheidung hinaus, wie man es beim Gericht zu tun pflegt. Am folgenden Tag aber, als mein Gaumen wieder ausgeruht war, wurde es mir ganz klar, daß jener Wein einen etwas andern Geschmack hatte: Einen angenehmen? . . . einen unangenehmen? . . . einen Duft? . . . oder das Gegenteil davon? . . . Darüber stiegen Zweifel auf, und um sie zu zerstreuen, brachte ich eine Flasche jenes Weines auf den Tisch und ließ alle, ohne etwas zu sagen, davon trinken. — «Was ist das für ein Wein?» fragte einer der Söhne. «Er hat nicht den richtigen Geschmack», bemerkte ein anderer. «Er schmeckt nach Erde» — «er riecht nach Schwefel» — «er hat einen Geschmack wie Seifenwasser». Und meine Frau, die keine Beschönigungen kennt, meinte: «Er riecht nach Fäulnis.»

Versuchen Sie einmal, einem Menschen, der Weine, Konserven, Stoffe, Prosa oder Verse erzeugt, zu sagen, seine Ware rieche nach Fäulnis! Der Arme wird, auch wenn er im innersten Herzen selber nicht ganz von der Güte seiner Produkte überzeugt sein sollte, mit einem Schlag zum Beleidigten. Seine Eingeweide krampfen sich zusammen, das Blut schießt ihm in den Kopf, und die Galle läuft ihm über. Auf alle Fälle ist sein erstes dies: er beteuert mit lauter Stimme, seine Ware sei ausgezeichnet und untadelig; nur dem größten Dummkopf und Esel könne sie unvollkommen oder gar schlecht erscheinen; sie sei im Gegenteil etwas vom Auserlesensten und Besten. So tat auch ich. «Dieser Wein hat fürwahr ein besonderes Aroma; noch nie ist mir einer so ausgezeichnet und anders als alle andern geraten», erklärte ich. Und vielleicht glaubte ich meinen Worten gar, wie Schriftsteller dies manchmal tun.

Danach blieb eine Zeitlang alles beim alten. Andere Dinge beschäftigten uns: ein Streit war auszutragen, ein Fuß ward ausgerenkt. Dann waren im Obstgarten ein Dutzend Gräben zu ziehen; denn der Herbst hatte begonnen, und Birnen und Aepfel mußten eingebracht werden. Aber mit dem Graben ging es langsam vorwärts. Hundertmal am Tag mußte Giustino ausgescholten werden; er schaufelte voller Unlust Erde, solange ich ihn beaufsichtigte, und setzte sich auf den Grabenrand, sowie ich ihm den Rücken kehrte. Er war sonst immer ein vortrefflicher Arbeiter gewesen, dieser Giustino, ein Bergamasker in mittlerem Alter, den wir seit einigen Jahren im Haus hatten. Zäh überstand er alle Mühsale und liebte alles, was uns gehörte. Er war wohl von rauher Art, wurde aber nie grob, und manchmal waren seine Ausbrüche witzig und lustig. Mit den Tieren im Stall sprach er, als ob es Menschen wären, und beim Mähen oder Hacken pflegte er mit so lauter Stimme zu singen, daß die Luft davon ganz erfüllt war. Seit einiger Zeit aber sang er nicht mehr, und wenn man etwas zu ihm sagte, antwortete er brummend oder überhaupt nicht. Schmutz und Gestank ließ er an sich haften, und schließlich kam es so weit, daß ich ihn dabei ertappte, wie er mich mit feindseligen Blicken ansah. Und meine Gräben waren immer noch nicht fertig,

ja, schließlich mußte ich, damit sie beendet würden, einen Taglöhner anstellen.

Als die Bäume geleert waren, kam mir wieder der Wein in den Sinn, und da es ein trockener und klarer Tag war, gerade recht, um im Keller zu arbeiten, nahm ich meinen Bergamasker, den Heber, die Flaschen und die Pfropfen mit, und wir begannen den Wein abzufüllen. Vor allen andern den Wein mit dem köstlichen Aroma. «Versuch ihn!» sagte ich. «Gut, nicht wahr?» — «Weshalb sollte er nicht gut sein?» brummte Giustino und stellte das noch fast volle Glas beiseite. «Findest du vielleicht auch, er schmecke nach Fäulnis? Ich möchte wissen, was ihr an Stelle eures Gaumens habt: das Ablaufrohr vielleicht?» Und ich nahm einen tüchtigen Schluck. Dann begann ich mancherlei Betrachtungen über das beschränkte menschliche Empfindungsvermögen anzustellen, und zwar sowohl was das Verstehen als auch was das Ahnen angeht, und sprach über ausgeprägte oder nur flüchtige Geschmacksempfindungen, über innewohnende oder von außen kommende Werte, über die suggestive Kraft eines Schluckes... Wenn mir einer durch das Kellerfenster zugehört hätte, so müßte er geglaubt haben, ich rede in einem Klub über hohe Aesthetik.

Aber ich sprach zu einem Stock — zu einem allerdings, der zwei Augen hatte, mit denen er mich hin und wieder verstohlen ansah, als wollte er sagen: Mein Herr tut seinem Wein zu viel Ehre an; ich fürchte, dieser wird ihm den Kopf verdrehen... Um ihm zu beweisen, daß er sich täuschte, wechselte ich das Gespräch und fuhr in anderem Tone fort: «Was ist denn los, Giustino? Seit einiger Zeit bist du ein anderer geworden. Du arbeitest etwas, dann wieder tust du nichts; man kann nicht mehr mit dir sprechen, du findest überall ein Haar in unserer Suppe... Bist du krank? Wälzest du eine Idee im Kopf? Rede! Aber so rede doch, um Gottes willen! Was hast du?»

Er zuckte die Achseln und grunzte: «Was sollte ich haben?» Er drehte sich mit einem Ruck um, stieß mit dem Ellbogen gegen den Kerzenstock; dieser fiel um, und wir standen im Dunkeln. Als ich das Licht wieder angezündet hatte, sah ich den Aermsten vor mir: Er stand an die Wand gelehnt, und sein Gesicht nahm einem jede Lust, ihn auszuzanken. Seine Augen sahen aus wie bei einem, der gleich wird weinen müssen und es doch nicht will, und der sich daher anstrengt, zornige Blicke um sich zu werfen. «Na, laß gut sein», sagte ich. «Es macht nichts.» Und wir beendeten unsere Arbeit ohne ein weiteres Wort.

Als aus dem Rohr keine klare Flüssigkeit mehr herausfloß, neigten wir die Korbflasche und gossen den trüben, gelben Rest in eine Schüssel. Im letzten Augenblick rutschte etwas heraus... man wußte nicht recht, was es war. Ich streckte die Finger in die trübe Brühe und zog einen langen und schlüpfrigen Gegenstand heraus, welcher mir gleich wieder entglitt, immerhin aber nicht so rasch, daß ich nicht einen Kopf, einen Schwanz und ein Pfötchen hätte erkennen können, oder, besser gesagt, das, was von einer Eidechse übriggeblieben war. Ich nahm das kleine Aas, legte es hin und blieb eine Zeitlang mit hängenden Armen stehen. Ich spürte, wie mein Magen sich entrüstet regte, und fühlte im Mund einen Geschmack, der sich mit der ganzen Kraft und Aufdringlichkeit zu spät erkannter Wahrheit bemerkbar machte.

«Eine schöne Art, die Korbflaschen zu reinigen, Esel!» rief ich. Aber es nützte mir nichts: ich wußte sehr wohl, daß ich es war, der die Korbflaschen hätte nachsehen müssen, und daß es meine Schuld oder, bestenfalls, die des Schicksals war, wenn eine Eidechse dort Zuflucht gefunden hatte. Ich fügte also bei: «Du wirst wenigstens schweigen, verstanden? Citus mutus; und jetzt lauf und hol mir den Zapfenzieher! Wir entkorken die Flaschen wieder, schütten alles aus, und was vorbei ist, ist vorbei. Los! Weshalb gehst du nicht?»

Aber es war, als spräche ich an eine Wand. Er lehnte sich wieder gegen die Mauer, betastete den Verputz und hielt den Kopf gesenkt. Da ging mir die Geduld aus. «Um Gottes willen, was hast du? Darf man es nicht wissen? Hast du auch eine verweste Eidechse in dir?»

Ich hatte ihn am Aufschlag seiner Jacke gepackt, zog aber die Hand rasch wieder zurück, weil ich mich an einer Nadel gestochen hatte. Da brach es aus ihm heraus. Er weinte, schluchzte, stieß abgerissene Worte hervor: «... nein, kein Dieb ... nein ... im Garten gefunden ... ich wollte sie zurückgeben ... nein, kein Dieb ... »

Es bedarf (freilich nicht immer) keiner verwesten Eidechse, um das Innere einer jener Korbflaschen, die sich Menschen nennen, zu trüben. Dazu genügt zum Beispiel eine goldene Nadel mit einem Rubin als Kopf und einer Spitze als Schwanz — einer Nadel, die dem Herrn, ohne daß er es merkte, eines Tages aus der Krawatte gerutscht sein kann, als er sich bückte, um im Garten die Raupen von den Kohlköpfen abzulesen —, einer Nadel, die ein Giustino aufgehoben haben kann. Er wollte sie seinem Herrn sicher wiedergeben («Ich bin kein Dieb, nein, ich nicht!»), und er würde sie gewiß eines Tages zurückerstattet haben. Aber von einem Tag auf den andern gelang es ihm nicht, das Begehren zu besiegen, sie noch einen Tag lang zu behalten. Er hatte sie hinten in den Rockaufschlag gesteckt, und es war für ihn ein unendliches Glück, den kleinen blutroten Edelstein einen Augenblick lang beim Lichte eines Lämpchens aufglühen zu sehen. — Ja, sicher, morgen. — Aber jedes «morgen» ist natürlich der Vater eines nächsten «morgen». Und durch dieses Ja, aus dem dann immer wieder ein Nein wurde, war der Aermste in zwei Hälften gerissen worden. Denn, das ist klar, wenn Stein und Mörtel keine zusammenhängende Masse mehr bilden, dann hält die Mauer nicht länger.

Ich steckte den Heber in eine andere Korbflasche, in eine von den harmlosen, und zog zwei Gläser voll Wein heraus.

«Trink!» befahl ich. «Und mach, daß dir die Spucke wiederkehrt!»

Welch eine Art zu reden, nicht wahr? Aber ich befand mich in einer etwas seltsamen Verfassung und war in meinem Schuldbewußtsein nicht ganz Herr über die Wahl meiner Worte.

Francesco Chiesa

Deutsch von Hanneliese Hinderberger

KYRIAZI

Egyptian

CIGARETTES

Aegypten, das Land der jahrtausendealten Baudenkmäler und Tempel, ist auch das Geburtsland der Orientzigarette. Die hohe Kunst der Tabakmischer gab der ägyptischen Zigarette ihren Ruf, sie machte die Marke Kyriazi zum

Weltbegriff für vollendeten Rauchgenuss.

	10 STÜCK
SPECIAL ROND	1.30
NEPTUNE	1.30
HAGIA mit und ohne Gold	1.60
EGYPTICA	2.
NON PLUS ULTRA	2.50

SEIT  1873



Hoch ging es her …

Schlaraffische Freude am üppigen Essen und Trinken hat es zu allen Zeiten gegeben. Als zum Exempel Bern noch eine patrizische Stadtrepublik war, da wurde das Gasthaus zum Falken hin und wieder zu einer Stätte, wo hohe Herren (nicht immer auf eigene Kosten) schlemmerischen Genüssen frönten. Ein mit säuberlicher Feder geführtes Menubuch aus den Jahren 1780—1805 ist als Zeuge auf uns gekommen — von Falstaff bis Pantagruel und weiter werden sie wieder lebendig, die sagenhaften Zecher und Schwelger, wenn wir es aufschlagen. Wir legen unsern Lesern zwei Seiten daraus vor. Die eine enthält den opulenten Katalog dessen, was am Ostermontag 1780 ein Herr v. Erlach aus Spiez, vermutlich ein bernischer Landvogt, bestellte. Rasch ein Blick ins Wörterbuch: *chapon* heißt Kapaun, *becassine* Schnepfe, *salmi* Mischgericht, *dinde* Truthenne, *sarcelle* ist eine Entenart.

une Soupe.
Bouli Jardinage et Salli.
un Plat Lotte.
un Chapon.
un Salmi de Becasse
un Plat Sarcelle
un Plat foie Gras
& Hors d'oeuvre

un Jambon
une Pâte en Gelle.
un Dinde
un Plat Becassine
un Chiquet de Chevreul.
une Compote au Pome
une Pâtés au Pome.
une Creme au vin
une Creme au Chocolat.
une Ecrevisse
une Salmoneau.

Noch ergötzlicher ist die untenstehende Seite vom 7. April 1795. Es ist das letzte Blatt einer Abrechnung für ein großes Gelage mit Ball, das die Herren des Großen Rates veranstalteten. «Ursache und Wirkung» könnte man darüber schreiben, wenn da in beredter Promptheit knapp nach den Riesenbatterien der Burgunder-, Champagner- und andern Bouteillen die saftigen Zahlen für zerbrochene Porzellanfiguren, Teller, Flaschen, Kompottschalen usw. aufrücken. Eine andere Abrechnung weiß auch von 20 Pfund «pour fleurs emportées» und «pour une porte cassée» und andern Taten zu berichten.

Etats de Reserves. £	852.—
1. Jambon	10.—
1. Paté au Lièvre	12.—
2. Dindons	20.—
1. Raole de Chevreuil	10.—
2. Corbeilles d'oranges	10.—
120. Bout Vin Vieux	60.
16. Bout Vin de Neuchâtel	16.
29. Bout. Bourgogne	87.
32. Bout: Bourdeaux	96.
33. Bout: Champagne	115.10
2. Bout: hermitage Rouge	5.
3. Bout: Ditto blanc	7.10
2. Bout: Vin du Rhin	4.—
3. Bout Malaga	7.10
4. Bout: Lunelle	10.
3. Bout Ty. Seres	7.10
15. Pots de Vin p les Suisses et musiciens	12.—
Pain £ 16.	40.—
payé au Charpentier p les Tables	20.
1. Compotier Cassé	2.—
Verres et Caraffes Cassé	10.
assiettes Cassé	5.
1. Figure de Porcelaine cassé	4.
& 10. Bougies de cire	20.
Payé £	1427.—

Das Menubuch stellte uns die Stadtbibliothek in Bern freundlicherweise zur Verfügung

Wenn Sie schön sein müssen...

im Theater, am Ball, in der Abendgesellschaft... dann, wenn sie wirklich schön sein müssen — ist das Haar Ihr wichtigster Schmuck. Dann wirkt kein farbigfrischer Hut, dann gibt nur das Haar Ihrem Gesicht vollen Reiz.
Immer pflegt man das Haar zu wenig — immer ist man mit der Frisur zu früh zufrieden. Jede Frau kann schöner, interessanter sein, wenn sie die Linie der Frisur aufmerksam studiert und Geschmeidigkeit und Glanz der Haare auf moderne Art verbessert.

Viele Frauen wissen das noch nicht. Ihr Haar ist ohne Glanz und Charme, dabei könnten sie so luftig schönes Haar besitzen wie manche bewunderte Frau. Fast immer liegt es an der Pflege. Wer den Kopf mit Seife wäscht, wird immer rauhe, brüchige Haare haben, weil eben Seife jenen gefährlichen Kalkflor bildet. Schwarzkopf hat die alkalifreie Haarwäsche gebracht. Wer ein alkalifreies Haarwaschmittel wählt, wird sein Haar natürlich, schön und jugendlich erhalten. Auch muss man das Haar öfter waschen. Waschen reinigt das Haar nicht nur – Waschen reguliert auch die Fettverteilung – Waschen regt den Haarboden an! Lassen Sie Ihre ganze Familie einen Monat lang jede Woche das Haar mit Schwarzkopf waschen – Sie werden vom Ergebnis begeistert sein! Beutel Fr. –.50, Flasche Fr. 2.–, Lanador in Tuben Fr. 1.20

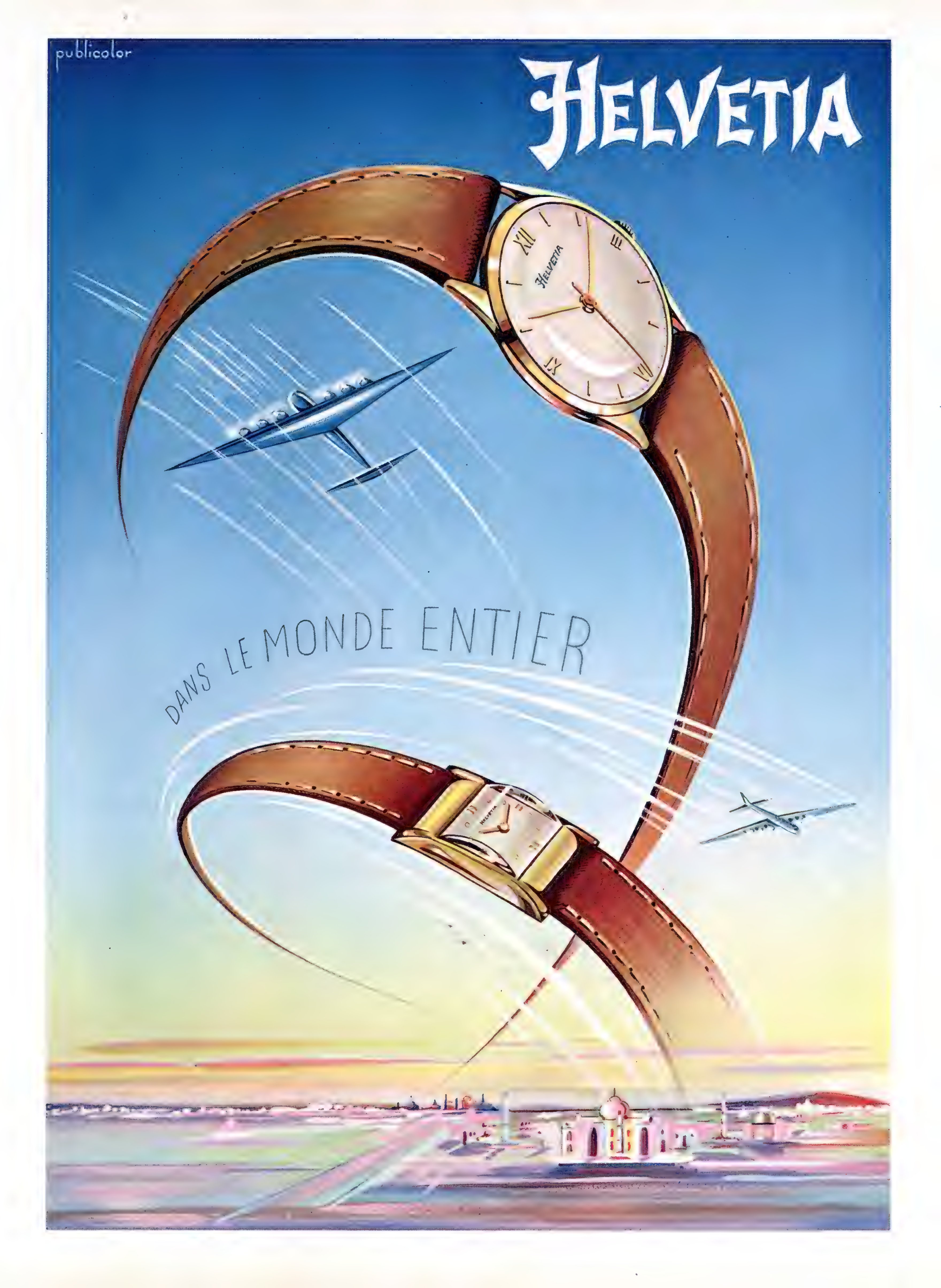
Extra-Mild

Schwarzkopf Extra-Mild ist das berühmteste alkalifreie Haarwaschmittel. Alkalifrei – das heisst: es ist viel besser als Seife, weil es nie jenen gefährlichen Kalkflor bildet. Schwarzkopf Extra-Mild, das vorteilhafte Pulver, ist ein ausgezeichnetes Haarpflegemittel. Im Nu entwickelt es dicken Schaum, der auf zarte Art reinigt und belebt. Der feine Schwarzkopf-Schaum bildet nicht die geringsten Rückstände und löst sich leicht vom Haar. Eine Wäsche mit Extra-Mild (oder Extra-Blond) gibt Ihrem Haar wieder jene Kraft, jenen Glanz, jene Elastizität, die es von Natur aus hat. Extra-Mild und Extra-Blond in Beuteln Fr. –.50, in Flaschen Fr. 2.–

Doetsch, Grether & Cie. AG., Kosm. Abteilung, Basel



Schwarzkopf



publicolor
HELVETIA
HELVETIA
DANS LE MONDE ENTIER

Douglas Spessart war Legationssekretär bei einer amerikanischen Botschaft in Europa. Unter Freunden hieß er Duggy. Auch Flora nannte ihn so; sie war die Tochter eines reichen Genueser Reedereibesitzers: Castelli & Co., und Duggys Braut. Das heißt, es war die Absicht, daß sich die beiden bald verloben sollten. Man hatte für dieses Ereignis den 30. November bestimmt. Die Jahreszahl spielt an sich keine Rolle, aber wir können verraten: es war im letztvergangenen Jahr.

Duggy drahtete nach Genua: «Bin dienstlich verhindert und kann erst am Dreißigsten dort sein», worauf Floras Vater antwortete: «Alles vorbereitet, Diner um zwanzig Uhr, erwarten Dich pünktlich.»

Also startete Duggy am besagten Tage in aller Frühe mit einem gewaltigen Strauß Orchideen im Wagen und einem Doppelliter konzentrierten Kaffees in der Thermosflasche. Auch den Frack hatte er schon an, für den Fall, daß er zu spät ankäme, um sich noch umzuziehen. Es sollte sich zeigen, daß diese Maßnahme außerordentlich weise war.

Er fuhr fast ununterbrochen zwölf Stunden in einem Höllentempo gen Süden, wobei er zwei Grenzen passieren mußte. Schließlich erreichte er ohne Zwischenfälle den sogenannten Krähenpaß, von wo die Straße in halsbrecherischen Kurven die kahlen Hänge des Apennin hinunterstürzt. Immerhin kann man von hier mit etwas Mut Genua in einer guten halben Stunde erreichen.

Es war Spätherbst und schon vollkommen finster. Als sich die Straße abwärts neigte, dampfte ihm dicker, gelber Nebel entgegen. Die Uhr auf dem Schaltbrett zeigte halb acht. Duggy rückte seine Frackschleife zurecht und gab seinem «Fleetmaster» einen Schuß Treibstoff, daß er wohlig brüllend auf die nächste Kurve zustürzte.

Aber fast im gleichen Augenblick riß er den Wagen zurück: Ein Schatten, irgend etwas Dunkles, prallte gegen seinen rechten Scheinwerfer, taumelte und verschwand. Duggy riß den Wagen auf und stand mit einem Satz auf der Straße. Aber da war nicht viel zu sehen: Der Wagen stand vor einer Steinbrücke, links war Bergwand, rechts schien der Straßenrand senkrecht abzubrechen. Aus der Tiefe hörte man Bergwasser rauschen.

«Hallo», schrie Duggy hinunter, «jemandem was passiert?» Die Luft schmeckte dick und rauchig, Nebelschwaden trieben um ihn herum, aus der Tiefe drang das Brodeln und Zischen des Sturzbaches. Es war ein ungemütlicher Ort. Nur aus dem Wagen klang vertraulich das gedämpfte Pochen eines Hot Blue. Sonst war nichts zu hören.

Duggy rief noch zwei-, dreimal und bemühte sich, den finsteren Schlund vor seinen Füßen mit dem Blick zu durchdringen, als ihm plötzlich ein eisiger Schreck über den Rücken fuhr. Etwas Weiches hatte ihn in die Kniekehlen gestoßen, etwas Lautloses, Schleichendes . . .

Er fuhr herum und starrte zu Boden: Vor ihm stand ein Hund, ein großes braunes Tier mit langen struppigen Haaren und blickte abwartend zu ihm auf. Es war ein ganz normaler Hund wie andere Hunde auch, nur in der Schnauze hielt er einen langen, derben Knüppel, eine Art Schäferstock, anscheinend.

«Na, alter Freund», meinte Duggy jovial, «noch so spät auf den Beinen? Na, so komm schon her, ja freilich, bist ein guter Hund, ein braver Hund . . .» Der Köter wich knurrend zurück, als hätte er Angst, Duggy wollte ihm seinen Knüppel wegnehmen. Dann setzte er sich vor die offene Wagentür und klemmte sein Hinterteil unter das Trittbrett. «He», meinte Duggy und griff in die Manteltasche, um einen Streifen Schokolade hervorzuholen, fand aber nur ein Stück Kaugummi, das er dem Hund lockend vor die Nsae hielt: «Na, komm da weg, Alter, schön brav sein, gutes Fressele, guuut, jawohl... Au, verfluchte Bestie!» schrie er im gleichen Augenblick und schüttelte seine Hand, aus der etwas Blut tropfte; denn offenbar hatte der Hund eine tiefe Abneigung gegen Wrighleys Chewing Gum. Das Tier hatte seinen Knüppel fallen lassen und Duggys Anerbieten mit einem kräftigen Biß beantwortet. Im gleichen Augenblick erscholl aus der Dunkelheit ein schriller Pfiff, den der Hund mit einem freudigen Aufheulen begrüßte, worauf er seinen Knüppel packte und mit einigen Sätzen spurlos im Dunkeln verschwand. Da Duggy kein Bedürfnis verspürte, auch den Besitzer des Hundes kennenzulernen, schwang er sich hinter sein Steuer zurück, im Grunde erleichtert, daß nicht mehr passiert war, als daß er einen Hund angefahren hatte, dem der Unfall anscheinend ausgezeichnet bekommen war.

Duggys Verlobungszeit dauerte drei Monate, in denen er seine Braut nur zweimal besuchen konnte. Dafür war ausgemacht, daß er zu seiner Hochzeit sechs Wochen Urlaub nehmen sollte, die er mit seiner jungen Frau in Amerika verbringen würde.

Die Hochzeit im Hause der Schwiegereltern vereinigte glänzende Persönlichkeiten der Wirtschaft, Diplomatie und Wissenschaft. Darunter befand sich auch der berühmte Internist und Bakterienforscher Dr. Gemona, der Duggy während des Diners mehrmals aufmerksam beobachtete. Duggy war in bester Stimmung, seine Wangen glänzten, und er entwickelte eine Redefertigkeit, die seinen gleichfalls anwesenden Chef in höchstes Erstaunen versetzte.

Nach dem Essen, als man bei Schnäpsen und Kaffee rauchend plauderte, faßte Dr. Gemona den jungen Ehemann beim Arm und führte ihn beiseite.

«Lieber Mr. Spessart», sagte er, «ich habe eine Bitte: Wenn Sie heute nachmittag an Bord gehen, würden Sie dem Schiffsarzt, Mr. Holbroken, dieses Päckchen und diesen Brief übergeben? Es handelt sich um meine neueste Erfindung, Holbroken bat mich darum ... Werden Sie das nicht vergessen?»

«Auf gar keinen Fall», versicherte Duggy und schüttelte Dr. Gemona die Hand, «Sie können sich darauf verlassen.»

Der Dampfer stach am Abend in See, nachdem auch Floras Eltern das Schiff verlassen hatten. «Schade, daß ihr das Bordfest nicht mitmachen könnt», meinte Duggy, «großer Faschingsball heute abend!» — «Na, dann vergnügt euch gut, Kinder!» hatte der alte Herr Castelli zum Abschied gesagt.

Das Bordfest begann um zehn Uhr. Flora zog sich zum dritten Male um. Nachdem sie das Brautgewand mit einem Tailleur vertauscht hatte, trug sie jetzt ein venezianisches Kostüm aus der Dogenzeit. Duggy begnügte sich mit Frack und Chrysantheme. Sie saßen in der Tanzbar und hatten die Hände auf der Sessellehne ineinandergelegt.

«Ich wünschte, du würdest nicht so viel trinken», äußerte Flora, als Duggy die zweite Flasche Champagner so gut wie allein geleert hatte, «bist du immer so durstig?»

«Keine Angst, Flo, ich werde nicht seekrank, wollen wir tanzen?»

Als sie zurückkamen, perlten Schweißtropfen auf Duggys Stirn. Im Vorübergehen bestellte er an der Bar Whisky. Der Steward brachte die Gläser und spritzte Soda hinein: «Genug?» fragte er.

Duggy schaute ihm finster zu: «Genug?» ... fragte er gedehnt und überlegte stirnrunzelnd: «Mehr als genug!» fuhr er plötzlich den Steward an, daß dieser erschrocken zurückwich, gleichzeitig streckte er die Hand so heftig nach seinem Glase aus, um es gegen weitere Zufuhr von Wasser zu schützen, daß es umkippte und auf den Boden fiel.

«Sorry, Sir», sagte der Steward davoneilend, «ich bringe ein neues ...»

Duggy lehnte sich zurück und bedeckte die Augen mit der Hand.

«Was hast du, Liebster, ist dir nicht wohl?» fragte Flora besorgt, «gehen wir doch, wir sind beide nervös ...» Sie konnte nicht ausreden; denn die Kapelle setzte mit ungeheurem Getöse zu einer Darbietung ein, die unter dem Titel «Eine kleine Nachtmusik» soeben einen Siegeszug um die Welt machte. Der Bassist, ein gigantischer Neger im weißen Smoking, hieb mit der rechten Pratze wie besessen auf den Bauch seines Instrumentes, während sein Gesicht wie eine Höhensonne gute Laune in das Publikum strahlte.

Die Stimmung wurde lebendig, die Leute auf dem Parkett wanden, krümmten sich und hüpften wie Erbsen auf einer Trommel. An den Tischen wurde für flüssigen Nachschub gesorgt, damit die Temperatur in den Tanzpausen nicht absinken konnte.

Plötzlich brach die «Kleine Nachtmusik» mit einem Geräusch ab, als sei eine Handgranate auf dem Podium explodiert. Ein Herr in weißem Frack und roter Schleife verkündete, daß man gewillt sei, die Schiffsmeisterschaft im Boogie-Woogie schon gleich heute abend auszutragen, damit sich der Sieger während der ganzen Ueberfahrt dieses Titels erfreuen könne. Der Preis bestehe in einem Oelporträt der berühmten Jazzkomponistin Mary Lou Williams. Dieses Kunstwerk werde demjenigen Paare zufallen, «das den verteufeltsten und tollsten Boogie-Woogie aufführt, den die ‚Ohio‘ seit ihrem Stapellauf erlebt hat».

«Ich finde, wir machen mit, Flo», sagte Duggy, «wirklich, Liebling, das wollen wir uns nicht entgehen lassen!»

«Ach, lieber nicht», bat Flora, «es wird zuviel heute ...» Aber Duggys Gesicht bekam wieder einen so merkwürdig verbissenen Ausdruck, daß sie vorzog, ihm zu folgen. Sie hatte den bestimmten Eindruck, daß Duggys Nerven nicht in Ordnung waren, sie wußte nicht recht warum, schrieb es aber der Erregung des ersten Hochzeitstages zu.

Der Pianist, ein wohlgepflegter Fünfziger, begann in den Bässen zu rühren, als sei es seine Aufgabe, die unteren Tasten zu einer kompakten Masse zu verarbeiten. Duggy und Flora schickten sich an, die ersten Kniebeugen zu verrichten, als hinter einer nahen Säule ein roter Domino mit Samtmaske hervortrat und Duggys Handgelenk ergriff. Minutenlang hielt er Duggys Puls zwischen den Fingern und trat dann, ohne weiter ein Wort zu sagen, mit einer artigen Verbeugung gegen Flora hinter die Säule zurück.

«Wer war denn das?» fragte Flora erstaunt.

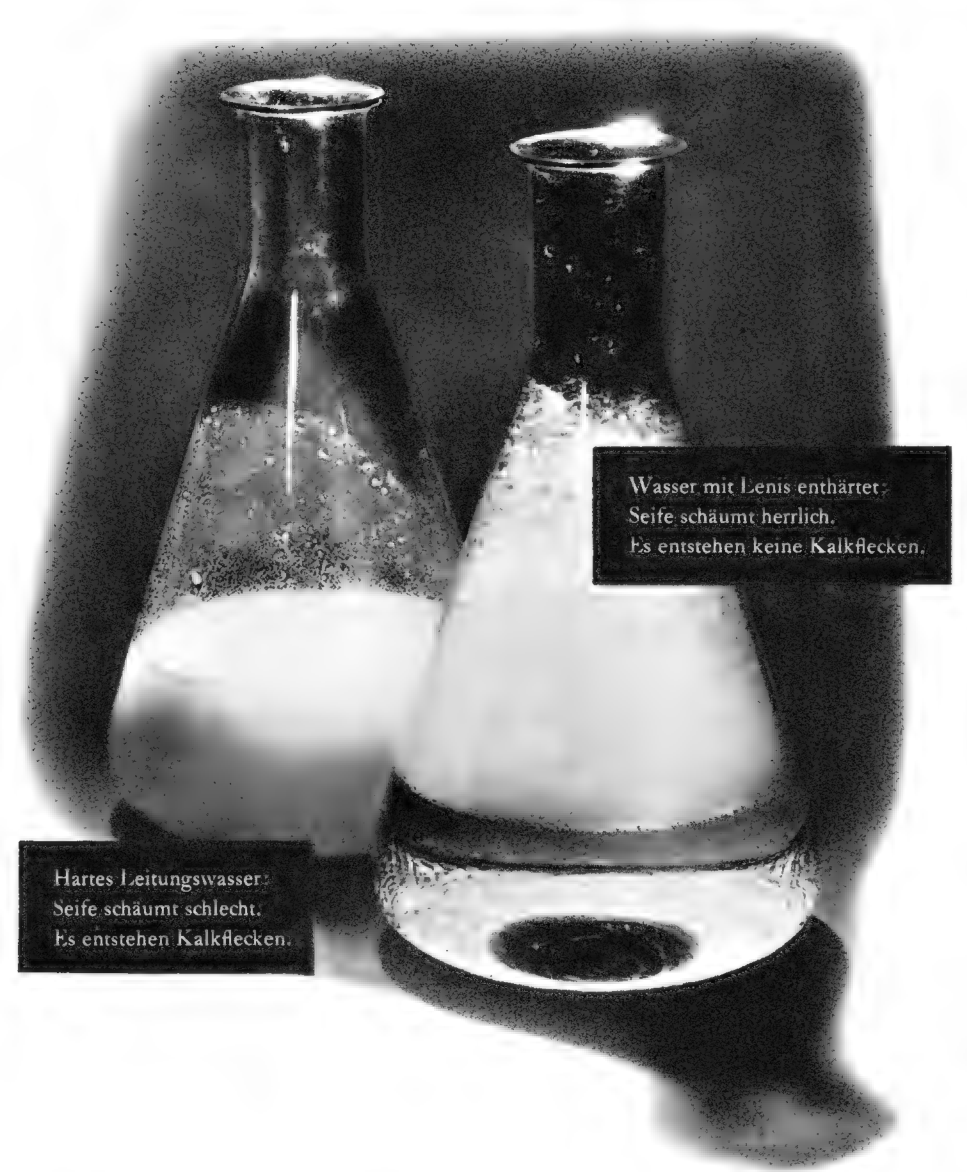
«Keine Ahnung», sagte Duggy, «komischer Kerl, hält sich wahrscheinlich für originell.»

Die anderen Tänzer wanden sich zu den Klängen einer Musik, die das unwillige Hupen eines Automobils vor einer Bahnschranke nachahmte, die man vergessen hatte aufzuziehen. Duggy suchte das Versäumte nachzuholen, indem er seine Füße wie Propeller kreisen ließ. Sein Hauptbestreben ging darauf aus, seine rechte Körperhälfte mit der linken zu vertauschen, was er durch rapides Uebereinanderschlagen der Beine und heftiges Schütteln der anderen Körperteile, besonders der Schultern, zu erreichen suchte. Flora tat ihr Bestes, um ihrem Gatten eine ebenbürtige Gefährtin zu sein; aber so flink und zierlich sie ihre Füßchen auch setzte, war sie doch der ekstatischen Gymnastik Duggys nicht gewachsen.

Auf dem Höhepunkt ungeduldigen Hupens angelangt, ergriff der Saxophonist das Megaphon und brach in zorniges Brüllen aus, in das Duggy spontan miteinstimmte. Hiedurch lenkte er die Aufmerksamkeit des Publikums auf seine Tanz-

Woher kommen Kalkflecken?

Und wie lassen sie sich entfernen?



Eine Hausfrau frägt: Verschiedene Stücke meiner Wäsche (Gewebe aus Leinen und Halbleinen) haben hässliche weisse Flecken, die in Durchsicht dunkel erscheinen. Woher kommt das? Wie lassen sich die Flecken entfernen?

Unsere Antwort lautet:

Es handelt sich unzweifelhaft um *Kalkflecken*, welche immer entstehen, wenn man der Enthärtung des Wassers zu wenig Aufmerksamkeit schenkt. Wahrscheinlich haben Sie Bleichsoda und Waschmittel zusammen oder doch kurz nacheinander dem Wasser beigefügt.

Kalkflecken lassen sich vermeiden, wenn Sie ein halbes Paket Lenis mit etwas warmem Wasser auflösen und die so erhaltene Lösung in das Wasser des Kochkessels giessen. Anfeuern, Waschkessel decken und Lenis 15-20 Minuten lang wirken lassen. *Erst jetzt* das gut aufgelöste Floris beigeben. Kräftig umrühren, dann die Wäsche sorgsam Stück um Stück einlegen.

Die unangenehme Wartezeit beim Wasserenthärten lässt sich vermeiden, wenn man Wasser auf Vorrat enthärtet und den Kochkessel mit diesem weichen Wasser füllt.

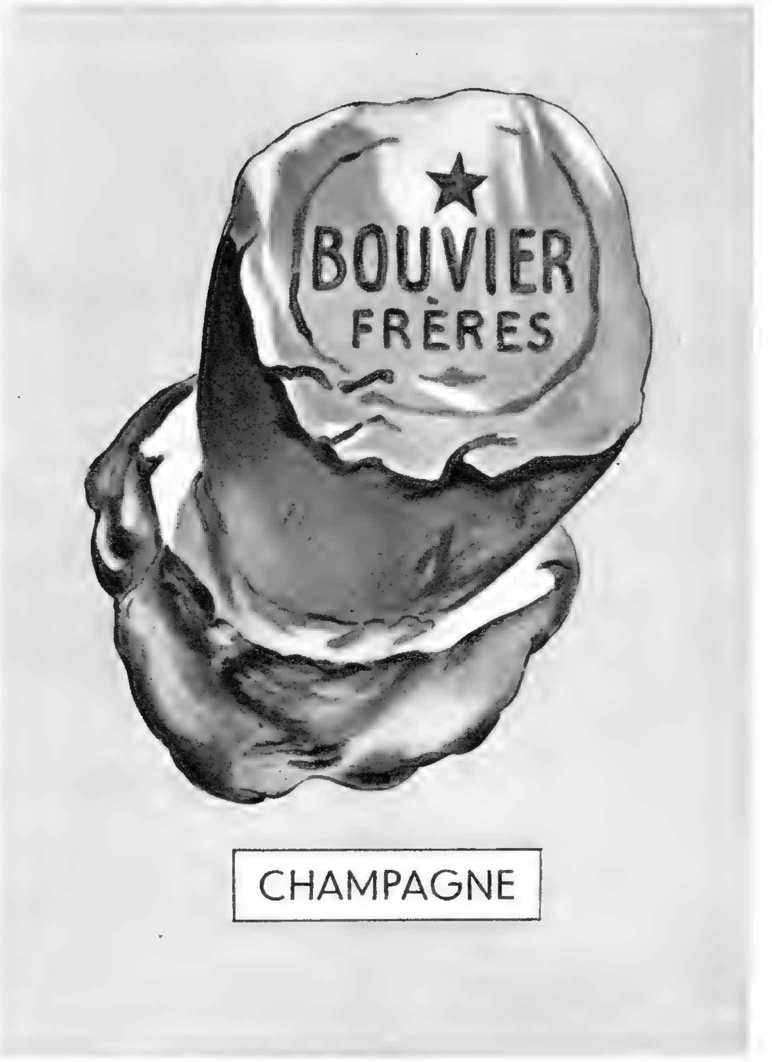
So werden Kalkflecken entfernt: Einzelne Kalkflecken reiben Sie beidseitig mit einer Zitrone ein. Kurze Zeit liegen lassen, dann in Florislauge kochen. Wäschestücke mit vielen Flekken jedoch werden über Nacht in Essigwasser gelegt, nachher wie gewohnt mit Floris gekocht.

SONNE, Wind und Maienduft... nicht wahr, das wünscht sich jede Hausfrau für Ihren Waschtag! Wenn aber der Himmel voll mit griesgramgrauen Wolken hängt? Wenn es gar regnet, dass man nicht einmal zum Gartenzaun hinüber sieht? Die erfahrene Hausfrau lächelt: «Was macht mir das, wo ich doch Floris brauche!» Die wissenschaftliche Spezialforschung hat dem neuzeitlichen Wäschemittel Floris seine überragende Bedeutung gegeben: Ein unvergleichlich duftiges Weiss ist das Kennzeichen jeder Floris-Wäsche.



Es verleiht der Wäsche Blütenduft, darum heisst es Floris

Friedrich Steinfels, Zürich



Für junge Leute

ist es oft schwer, zu verstehen, warum gespart werden muß. Sparen lohnt sich aber. Der hohe Lebensstandard in der Schweiz und in den USA. zum Beispiel ist zum großen Teil nur möglich dank der Sparbildung, d. h. durch die Ausstattung der Wirtschaft mit Kapital, womit der Produktionsapparat verbessert und die Produktivität gesteigert werden können. Andererseits verschafft eine Rücklage, und wenn sie noch so klein ist, den Menschen eine gewisse Unabhängigkeit. Es gibt im Leben immer wieder Schicksalsschläge — und wenn sie nicht kommen, um so besser — bei denen man froh ist, durch das selbst Ersparte, das frei verfügbar ist, die Situation meistern zu können.

Als sichere und zeitgemäße Anlagen eignen sich mit Vorteil SPARHEFTE und KASSENOBLIGATIONEN der



ZÜRCHER KANTONALBANK

Hauptsitz: Bahnhofstraße 9, Zürich 1 *42 Filialen und Agenturen auf Stadtgebiet und im Kanton*

kunst, und man begann, ihm respektvoll Platz zu machen. Duggy benutzte die Gelegenheit, um sich von Flora zu lösen. Er tanzte nun allein weiter, indem er bald auf dem einen, bald auf dem anderen Fuß halb sitzend durch den Saal hetzte, wobei er mit den Armen um sich schlug und hie und da in den Refrain des Schlagers einstimmte: «Wer zum Teufel hat vergessen, die Barriere aufzuziehen!»

Die Jazzbatterie war durch diesen Anblick vollends in Begeisterung geraten, und die Instrumente gaben ihr Letztes, bis plötzlich auf ein Zeichen des weißen Fracks das Trommelfeuer abrupt eingestellt wurde.

«Ich glaube», rief der Maître de plaisir ergriffen, das Bildnis Mary Lou Williams hoch über sein Haupt erhebend, «es besteht wohl kein Zweifel, wem der Preis des heutigen Abends gebührt . . .», und damit schritt er lächelnd wie ein König, der seinen treuesten Vasallen mit einem Herzogtum belehnt, auf Duggy zu, der ihm finster entgegenstarrte.

«Madame», bemerkte er artig, indem er sich vor Flora verneigte, die ängstlich am Arm ihres Gatten hing, «gestatten Sie mir, Ihnen zu der glänzenden Leistung Ihres Gemahls zu beglückw . . .»

Weiter kam er nicht, denn im gleichen Augenblick hatte ihm Duggy die Trophäe aus der Hand gerissen und so über den Kopf geschlagen, daß an Stelle der lächelnden Komponistin das betroffene Gesicht der Stimmungskanone aus dem Rahmen schaute.

Das Publikum war zunächst verblüfft, gewann aber rasch den Eindruck, daß es sich um einen wohlvorbereiteten Scherz der Festregie handelte und quittierte die Nummer mit Händeklatschen und herzlichem Gelächter.

Aber der Scherz schien damit noch nicht beendet; denn Duggy streifte sich nun den rechten Escarpin vom Fuß und warf ihn dem Unglücklichen, der noch immer fassungslos aus dem Rahmen schaute, an den Kopf. Dann stürmte er zur Bar und ergriff eine Syphonflasche, offenbar in der Absicht, die Wirkung des Schuhs durch dieses solidere Geschoß zu unterstreichen.

Aber diesen Angriff wartete der Manager nicht mehr ab, sondern warf sich flach zu Boden, indem er gleichzeitig seinen Kopf aus dem Bildnis Lou Williams herauszog. Auch die übrigen Gäste suchten Schutz hinter Säulen und Tischen, und nur Flora stürzte sich ihrem Gatten entgegen, indem sie beschwörend die Arme ausstreckte und verzweifelt «Duggy, ich bitte dich, Duggy . . .» rief. Wahrscheinlich wären dies ihre letzten Worte gewesen, wenn nicht in diesem Augenblick der rote Domino wie eine Rakete dazwischengefahren wäre und Duggy mit einem wohlgezielten Fausthieb zu Boden gestreckt hätte.

Nach dieser Tat hatte er gerade noch Zeit, die bewußtlose Flora in seinen Armen aufzufangen, während ein leiser Paukenton durch die Luft schwang, den der Mann am Schlagzeug in seiner restlosen Verblüffung unwillkürlich ausgeführt hatte.

Als Flora erwachte, lag sie im Bett ihrer Kabine und erblickte neben sich sitzend den roten Domino, der sofort behutsam nach ihrem Puls griff. Er hatte die Maske abgelegt und die Kapuze abgestreift.

«Dr. Gemona!» rief Flora überrascht, «Sie hier? Bitte, sagen Sie mir um Gottes willen, was ist mit meinem Mann geschehen?»

«Beruhigen Sie sich, liebe, gnädige Frau», entgegnete ruhig lächelnd der Arzt, «und seien Sie glücklich! Ihr Mann hat die Tollwut . . .»

«Was sagen Sie?» rief Flora entsetzt auffahrend, «das ist ja fürchterlich, aber dann ist er ja verloren. Und Sie sagen, ich soll glücklich sein, Sie Ungeheuer!»

«Als ich Ihren Gatten gestern beim Diner beobachtete, hatte ich gleich den Verdacht, daß er sich unmittelbar vor dem Ausbruch der akuten Tollwut befand, der gewöhnlich drei Monate nach der Infektion erfolgt und der bisher allerdings keine Heilung mehr zuließ.» — «Bisher, sagen Sie?»

«Ganz recht, gnädige Frau, bisher war diese Krankheit nur heilbar, wenn der Patient innerhalb von vierundzwanzig Stunden nach dem Biß eine Pasteurspritze bekam. Das hat Ihr Gatte offenbar versäumt; denn leider macht sich die Ansteckung ja erst spät bemerkbar. Aber ich habe nun endlich das Mittel gefunden, das die *Rabies Canina* auch in diesem Stadium noch heilt, und darum war ich glücklich, als ich gestern bei Ihrem Gatten die deutlichen Anzeichen fortgeschrittener Tollwut erkannte.»

«Bitte, lieber Doktor, sagen Sie mir schnell, wie es ihm geht!»

«Ich beschloß zunächst, den Schiffsarzt zu verständigen und ihm die Behandlung nach meinen Anweisungen zu überlassen. Aber die Gelegenheit, die ersten Anfälle Ihres Gatten selber zu beobachten und mein Mittel zum erstenmal bei einem menschlichen Patienten anzuwenden, war so verlockend, daß ich Ihnen heimlich an Bord folgte, mich maskierte und Ihren Gatten während des ganzen Abends unter Kontrolle hielt. Und wie Sie selbst bestätigen können, hat mich meine Diagnose nicht getäuscht. Die Hitze im Saal, der Alkoholgenuß und schließlich die heftige Bewegung des Tanzens haben den Ausbruch wahrscheinlich beschleunigt, was in Ihrem Fall als Glück zu gelten hat.»

Flora errötete und fragte schnell: «Und Ihr Mittel, was ist das für ein Mittel?»

«Es handelt sich um einen Extrakt», erklärte Dr. Gemona, «den ich aus dem Gehirn junger Kälber gewinne, und ich darf Ihnen versichern, Madame, daß es bei Ihrem Gatten großartig gewirkt hat.»

Flora sank erleichtert seufzend in die Polster zurück und schloß die Augen, während sich Dr. Gemona behutsam erhob. Schon halb im Entschlummern murmelte sie: «Sagen Sie, Doktor, können Sie nicht noch ein Mittel erfinden?»

«Gegen was, Madame?» flüsterte der Arzt.

«Gegen Boogie-Woogie», hauchte Flora.

Herbert Frenzel

Nehmen wir das Maßgeblichste gleich vorweg: die Bundesverfassung versagt alkoholführenden Wirtschaften und Gasthöfen das Recht auf die Handels- und Gewerbefreiheit. Aus Gründen des öffentlichen Wohls. Zugleich überläßt sie aus staatsrechtlichen Erwägungen den Kantonen das Gesetzgebungsrecht über das gesamte Gastgewerbe in seiner Vielfalt: über alkoholführende und alkoholfreie Verpflegungs- und Beherbergungsbetriebe, wie Speisewirtschaften, Cafés, Klubwirtschaften, Tea-Rooms, Hotels, Gasthöfe, Hotels garnis, Pensionen usw. Die kantonalen Wirtschaftsgesetze bestimmen, unter welchen Voraussetzungen und Bedingungen ein gastgewerblicher Betrieb eröffnet und geführt werden kann. Soweit der Bund Bestimmungen erließ, beruhen sie auf Notrecht und sind einstweilen befristet (Bundesgesetz über Bau und Erweiterung von Gasthöfen, Hilfsaktion für die Hotellerie, Trinkgeldordnung), oder sie stützen sich auf die arbeitsrechtliche Gesetzgebungskompetenz des Bundes (z. B. BG. über die wöchentliche Ruhezeit).

Vielfach ist die Wirtschaft mit einem Gasthof verbunden. Beides zusammen ein rechtlich kompliziertes Gebilde: Handels-, Gewerbe- und Vermietunternehmen zugleich. Es ist einer Menge öffentlich-rechtlicher Ordnungsvorschriften unterstellt. Es wird berührt von den obligationenrechtlichen Bestimmungen über den Auftrag und die Haftung, und gelegentlich steht es sogar unter der Bundesgesetzgebung über das geistige Eigentum (Orchester und dergleichen), von den Bestimmungen über die Sozialversicherung nicht zu sprechen. Dazu die vielseitigen Aspekte des Arbeitsrechts und der sozialen Schutzgesetzgebung; denn Wirtschaft und Hotel sind personalintensive Betriebe. Der Wirt oder Hotelier, der sich rechtlich auf festem Boden bewegen will, hat mancherlei Rechtsquellen nachzuspüren. Zivilgesetzbuch und Obligationenrecht, Lebensmittel- und Wirtschaftsgesetz und noch vieles andere gehört zum eisernen Bestand seiner Privatbibliothek. — Soll der gastgewerbliche Betrieb gedeihen, so sind Organisation, Kalkulation und Planung notwendig. Kaufmännische und vielfältige technische Kenntnisse über Küche, Keller, Service sowie über Bau und Installationen müssen zusammenkommen.

Andererseits beruht das ganze Geschäft auf Dienstleistung am Mitmenschen. Die Befriedigung des Gastes ist der Schlüssel zum Erfolg. Er ist undenkbar ohne gute Menschenkenntnis, psychologisch richtige Menschenbehandlung und reichliche Erfahrung. Diese Seite der Aufgabe appelliert an den Individualisten im Wirt und in seinen Mitarbeitern. Der Individualismus wird gefördert durch die Hausgemeinschaft mit dem Personal, durch namentlich in kleinern Betrieben noch vielfach vorhandene patriarchalische Verhältnisse und durch das ganz auf das Prinzip des «Dienst am Kunden» eingestellte eigenartige und sehr weit getriebene System der Arbeitsteilung mit ebensoviel Funktionsbezeichnungen, die bei Großbetrieben die Zahl 120 erreichen können.

Diese Hinweise zeigen, wie abwegig es ist, sich den Wirte- oder Hotelierberuf als leicht vorzustellen. Oft findet man darin aber eine Neigung, bei aufkommenden Schwierigkeiten mit rechtlicher Grundlage rein gefühlsmäßig zu entscheiden. Um das exakte Recht bekümmert man sich weniger. Allzuweit liegt es — vermeintlich — ab von den Tagespflichten des Berufsmannes. Die Folge sind ernsthafte Konflikte und — viel Lehrgeld, mitsamt einem ganzen Scheffel Aerger und Verdruß.

Als ehemaliger Generalsekretär der Union Helvetia, der schweizerischen Personalorganisation, habe ich in dreißigjähriger Erfahrung festgestellt, daß sehr viele Konflikte bei ruhiger Abwägung der Rechtslage vermeidbar gewesen wären. Wohl ein gutes Drittel zum Beispiel der Personalkonflikte ging nicht etwa auf bösen Willen oder Streitsucht zurück, sondern war die Folge übereilter Entschlüsse und Unkenntnis der Rechtslage.

Ich greife aus einer Unmenge von Rechtsauskünften und Rechtsschutzakten nur eine bescheidene Zahl heraus, um zu zeigen, welcher Art etwa die Schwierigkeiten sind.

Beginnen wir beim Betriebsinhaber. Da ist ein Pächter. Er hat sich das Vorkaufsrecht auf die Liegenschaft gesichert. Nach elf Jahren will er es ausüben, hat aber übersehen, daß das Vorkaufsrecht gesetzlich nur für zehn Jahre gilt. Da ist ein anderer Pächter mit mehrjährigem Pachtvertrag. Er hat das Geschäft hochgebracht, hat mancherlei Mittel im Betrieb investiert. Plötzlich verkauft ihm der Verpächter das Haus über den Kopf hinweg, die Anstrengungen des Pächters für sich in einem Kapitalgewinn realisierend. Der Neubesitzer aber kündigt den Pachtvertrag auf sechs Monate. Der Pächter ist verzweifelt. Er hat das Produkt seiner Tätigkeit verloren. Und doch hätte er sich diese fatale Ueberraschung ersparen können, wenn er gewußt hätte, daß es bloß des Vormerks des Pachtvertrages und seiner festen Laufzeit beim Grundbuchamt bedurft hätte, um eine vorzeitige Kündigung des Pachtvertrages durch einen Liegenschaftskäufer zu verhindern.



Ein Gasthofbesitzer hat Hotelgäste. Einem kommt aus dem Zimmer ein teurer Pelzmantel abhanden. Der Hotelier, der nicht Bescheid weiß, ist geneigt, die Verantwortung abzulehnen, weil weder er noch sein Personal Schuld am Verschwinden hat. Aber das Gesetz macht ihn bis zu 1000 Franken pro Gast haftbar selbst dann, wenn ihn oder sein Personal kein Verschulden trifft. Er könnte nur ablehnen, wenn der Verlust durch einen Angehörigen des Gastes, durch diesen selbst oder durch höhere Gewalt erfolgt wäre. Diese Beweispflicht aber liegt beim Hotelier. Umgekehrter Fall: In einem Restaurant wird einem Gast ein Mantel «verwechselt» oder gestohlen. Der Wirt haftet nicht, es sei denn, er habe eine überwachte Garderobe gehalten. Ob ein Wirt aufgelaufene Zechschulden einklagen kann, richtet sich nach dem kantonalen Wirtschaftsgesetz. Nicht überall ist es möglich. Mancher Hotelbesitzer ist auch nicht genau im Bild über seine Mittel bei Zahlungsunfähigkeit des in seinem Haus wohnenden Gastes (Retentionsrecht, Arrest, Strafverfolgung bei Vorsatz).

Mannigfache Rechtsfragen stellen sich in den Beziehungen zum Personal. Da kommt ein Angestellter in einem Streitfall. Er gibt zu, daß das oder jenes mündlich abgemacht war. Aber es ist ja «nicht geschrieben». Er wußte nicht, daß jede Abmachung Vertrag ist, gleichgültig, ob telephonisch oder brieflich vereinbart. Nur muß sie bewiesen werden können. In vielen Restaurants werden Registrierkassen verwendet. Damit kann allerlei Dummes geschehen. Kollegen können übervorteilen, wenn sie auf der Nummer eines andern tippen. Aber schlimmer ist, wie es leider bei zwei Großbetrieben vorkam, wenn der Betriebsinhaber zur Abzapfung von Personaltrinkgeld am frühen Morgen vortippt oder sonstwie manipuliert. Jene zwei Großrestaurateure mußten von einer Stunde zur andern ihren Betrieb verlassen. Daher die Vorschrift in den bestehenden Gesamtarbeitsverträgen und auch in einzelnen Wirtschaftsgesetzen, daß bei der Abrechnung dem Personal der Kassa-Kontrollstreifen unaufgefordert gezeigt werden muß.

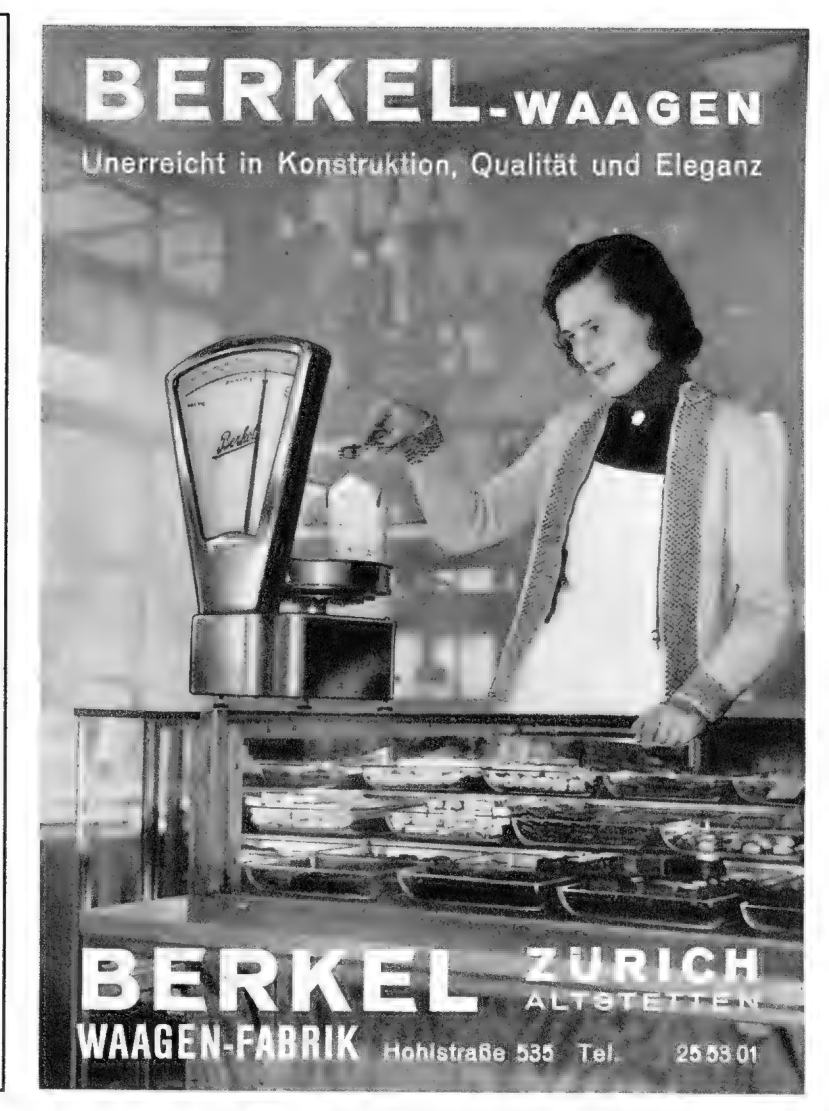
Die vom Schweizer Hotelierverein und der Union Helvetia ausgegebenen Vordruckverträge schränken die Konfliktsmöglichkeiten stark ein, weil sie alles Wesentliche im voraus ordnen. Aber in zahllosen Fällen wird viel formloser Personal angestellt. Oder bestehende Gesamtarbeitsverträge werden mißachtet, obschon sie jedem Einzeldienstvertrag vorgehen. Und dann entstehen die Konflikte. Da ist ein Warenkontrolleur eingetreten; er paßt dem Betrieb nicht, man entläßt ihn nach der «Probezeit» von 14 Tagen auf 3 Tage. Dabei besteht hier von Gesetzes wegen gar keine Probezeit, weil ein Warenkontrolleur im Sinne des Gesetzes als «Angestellter» gilt, wie das Bureaupersonal, die Dienstchefs, die Gouvernanten und die Buffetdamen. Wollte man eine Probezeit, so hätte man sie ausdrücklich vertraglich vereinbaren müssen. Umgekehrt besteht bei den andern Dienstverhältnissen die Probezeit von Gesetzes wegen. Oder die Kündigungsfristen: Da ist ein Küchenmädchen 13 Monate angestellt. Man kündigt ihm — obschon kein förmlicher Vertrag besteht — auf 2 Wochen. Allein, es liegt ein überjähriges Dienstverhältnis vor, das gesetzlich nur auf 2 Kalendermonate gekündigt werden kann, gleichgültig, ob es sich um den Generaldirektor oder ein Küchenmädchen handelt. Man kann vertraglich die Frist wohl auf ein vorgeschriebenes gesetzliches Minimum herabsetzen. Im Krankheitsfalle stellt sich wieder die Frage: Wohnte der Angestellte beim Patron? Wenn nein, dann hat dieser «für verhältnismäßig kurze Zeit» weder für Arzt noch Pflege aufzukommen, wenn ja, dann muß er es tun. Und er ist verantwortlich dafür, daß der Kranke die sachgemäße Pflege erhält. Bei Gefahr schwerer Schadenhaftung! Die eidgenössische gesetzliche Unfallhaftpflicht besteht trotz mannigfachen Unfallmöglichkeiten leider in unserm Gewerbe noch nicht. Der Betriebsinhaber haftet nur bei Verschulden. Aber die Gesamtarbeitsverträge und einzelne Wirtschaftsgesetze haben die Versicherungspflicht sowohl für Betriebs- wie Nichtbetriebsunfälle statuiert, wobei aber die Haftpflicht des Betriebsinhabers bei von ihm verschuldeten Unfällen wesentlich über die Versicherungsgrenzen hinausgehen kann. Die Verantwortung des Inhabers kann schon durch Handlungen von Dienstchefs, die seine Vertreter sind, engagiert werden.

Noch einige wenige Worte zu der Trinkgeldordnung im Hotelgewerbe, die auf Gesamtarbeitsvertrag beruht, vom Bunde aber obligatorisch erklärt ist. Die Betriebe unterstehen strikten Vorschriften über die Erhebung von Bedienungszuschlägen und deren Höhe, Verbuchung, Verwaltung und Verteilung. Konflikte ergeben sich wegen Beteiligung Unberechtigter am Trinkgeld, wegen verbotenen Abzügen, wegen Nichteinhaltung der Auszahlungsfristen, von weiteren ausgesprochen böswilligen Verstößen ganz abgesehen. Die Handhabung der Ordnung wird durch Kontrolleure überwacht, und der Aufsichtskommission stehen eine Reihe von Sanktionsrechten zu.

Und endlich das stachlige Problem der Einkommensversteuerung von Saisonpersonal. Hier ist mit der Neigung Kampf zu führen, Saisoneinkommen sowohl am steuerrechtlichen Wohnsitz wie am betreffenden Saisonort zu besteuern. Doppelbesteuerung ist aber verboten. Die Union Helvetia hat eine Zeitlang vervielfältigte Bundesgerichtsrekurse in Szene setzen müssen, um dem Mißstand abzuhelfen. Als das Bundesgericht, naturgemäß wenig erbaut von dieser «Serienfabrikation», begann, die fehlbaren Gemeinden mit ständig wachsenden Gerichts- und Urteilsgebühren zu belegen, so daß sie schließlich das Zehnfache und mehr des Streitbetrages erreichten, ist die Epidemie bis auf wenige Ausnahmen abgeklungen ...

Rudolf Baumann-Iselin


Champagne
Veuve
CLICQUOT
Maison
fondée
en
1783
Champagne
Veuve
Clicquot-Ponsardin
Reims
Agent
general
pour la
Suisse
JORDAN-VIELLE
NEUCHATEL


BERKEL-WAAGEN
Unerreicht in Konstruktion, Qualität und Eleganz
BERKEL ZÜRICH
ALTSTETTEN
WAAGEN-FABRIK Hohlstraße 535 Tel. 25 58 01


G. LABITZKE ERBEN
Labitzke Farben
LACKE DRUCKFARBEN
ZÜRICH-
ALTSTETTEN



Das Künstler-Café heißt so, weil es eine Kunst ist, dort einen Künstler zu finden.

Wer ist zum Besuch des Künstler-Cafés *verpflichtet?*

Männer, die nie ein Gilet und selten eine Krawatte tragen;
Frauen in Männer-Hosen, die eine Krawatte tragen;
Männer mit ungebügelten Hosen;
Frauen in Hosenröcken;
Männer, die eher feminin, und
Frauen, die eher maskulin aussehen;
Männer und Frauen, die eine Abneigung gegen Coiffeure haben.

Wer ist zum Besuch des Künstler-Cafés *berechtigt?*

Gymnasiasten und ältere Infantile;
Schafsköpfe mit Löwenmähnen;
Schnatter-Gänse;
Lach-Tauben, die alles komisch finden;
Alte Dachse, die alles tragisch nehmen;
Propheten, die nach jeder Radio-Nachricht ausrufen: «Na, was hab' ich gesagt?!»
Propheten, die ungläubig ihr Haupt schütteln und delphisch orakeln: «Warten Sie nur ab... es kommt alles ganz anders!»

Zum Besuch *zugelassen* sind ferner:

Schriftsteller, die nicht schreiben, sondern bloß von dem reden, was sie schreiben werden;
Kritiker, die den Vorigen zeigen, *wie* sie es schreiben müssen;
Dramatiker, die der Serviertochter Szenen machen;
Schauspieler, die eigentlich Statisten sind, um wirkungsvolle Abgänge besorgt;
Schnorrer, die sich bei Hochstaplern zu einer Tasse Kaffee einladen;
Hochstapler, die so tun, als hätten sie fünf Franken in der Tasche.

Zur ausgesprochenen Stammkundschaft des Künstler-Cafés gehören die Choleriker, die jeden Abend ausrufen: «Heut' bin ich zum letztenmal dagewesen!»

Wenn einer in einem bürgerlichen Café rasch ein paar Zahlen notiert, so sind's vermutlich seine heutigen Ausgaben oder Einnahmen; in einem Künstler-Café aber haben die Zahlen den Hoffnungswert präsumptiver Anleihen zu bedeuten, mit denen man seine Ausgaben decken könnte.

Das KC (Künstler-Café) ist die hohe Schule der Bosheit. Sanfte Engel sah ich es zum erstenmal betreten — und als ich wieder einmal hinkam, saßen sie als vollendete Megären da.

Das KC dünkte manche ein dankbares Versuchsfeld für Psychologen und Psychiater; daher sieht man ringsum Leute, die einander belauern wie Irrsinnige, die sich für Irrenärzte halten.

Einen Wald sehen und ihn mit Worten malen — das ist keine Kunst; im KC sitzen und einen Wald sehen — das ist eine Kunst. Daher: «Künstler-Café»

Im KC sitzen die lieben Kollegen beisammen, die oberhalb der Tischplatte der Freundschaft pflegen und unterhalb sich auf die Hühneraugen treten und ins Schienbein stoßen. Und wenn mir Kollege A. versichert, meine Verse seien das einzig Neue seit Brecht, so weiß ich, daß er bereits einen Verriß meines neuen Bandes an sein Blättchen abgeschickt oder dort veranlaßt hat. Und wenn mir Kamerad B. sagt, ich sei eben ein «Kopf», dann weiß ich, daß er mir im selben Augenblick eine Nadel zu stecken versucht in jenen antipolaren Körperteil, den man dringend zum Sitzen braucht.

Im fortgeschrittenen KC macht man sich lächerlich, wenn man sich auf altmodische Größen wie Goethe und Schiller beruft; die einen haben längst bei den Autoren von morgen, die andern aber haben noch nichts von Goethe und Schiller gelesen (die ersteren übrigens auch nicht).

Im KC beginnt der Gast die Tageszeitung nicht oben, sondern unter dem Strich zu lesen: selbst in Kriegszeiten rangiert das Feuilleton vor den Nachrichten. Und wenn von einem Tisch im Winkel die Stimme des Winkelliteraten C. dringt: «Entsetzlich!» — dann gilt sein Fauchen nicht einer Ungeheuerlichkeit des Nachkriegs, sondern dem Feuilleton eines (abwesenden) Kollegen.

Das Trinkgeld hat in einem KC die peinliche soziale Funktion verloren, die ihm noch in bürgerlichen Lokalen anhaftet; hier ist es kein Trinkgeld mehr, sondern ein Geschenk an die Tochter, die uns den Kaffee nicht serviert, sondern kredenzt.

Das KC hat die Mission, aus «Gescheiterten»... Inselbewohner zu machen.

In einem bürgerlichen Café muß man den andern zuschauen; hier kann man sich selber zuschauen: wie man sich nämlich auf immer neue Art stilvoll gibt oder gehen läßt. Es scheint einem tieferen Bedürfnis zu entsprechen, daß im KC so viele Spiegel hängen.

Wie macht man in einem KC Bekanntschaften? — Aber wie denn *nicht?*

Vivo

Der Jaß

Das Wörtlein «bekanntlich» ist ein höfliches Wort. Ich beginne also mit ihm. Bekanntlich meinen die Schweizer, ihre verschiedenen Volksstämme seien durch die Bundesverfassung, durch den in allen Kantonen gleich runden «Fünfliber», die überall gleich gelbe Postkutsche, den in allen Gauen geschätzten Doppelliter und den einheitlichen Uniformrock zu größerer Einheit gebracht worden. Das mag sein. Sie vergessen aber doch die Hauptsache. Sie vergessen das edle, wunderbare Band, das mit magischer Gewalt die Schweizerseelen zusammenführt, das eine geistige Einheit stiftet zwischen dem Bündner Fleisch und dem St.-Galler Schübling, zwischen dem Aargauer Strohhut und dem Thurgauer Mostfaß; sie vergessen auf unverantwortliche Weise — den *Jaß*.

Leider gibt es noch Geschöpfe in Menschengestalt, die dem kläglichen Irrtum huldigen, ein Ablativ nütze der Welt mehr als das Eichelsechse, ein Superoxyd sei wertvoller als der Trumpfober; leider wandeln noch Wesen auf Schweizerfluren, die behaupten, der Jaß sei ein blödes, gedankenloses Spiel, bei dem man im besten Falle geistiger Versumpfung anheimfalle. Mögen diese Leute immerhin die Nase rümpfen. Was mit so unwiderstehlicher Gewalt alle normalen Schweizerseelen ergreift und sie mit solcher Kraft von der schwärmerischen Jugendzeit bis ins bedächtige Alter zu fesseln versteht, das ist kein gewöhnliches Spiel mehr; nein, das ist etwas Edleres, Höheres, Tieferes, etwas Undefinierbares, ein Dingansich, ein Etwas, ein — kurzum etwas Rechtes.

Ich gebe zu, daß das Schach allein würdig ist, mit dem Jaß wenigstens verglichen zu werden. Das Schach ist eine geistreiche Erfindung: das Lob muß selbst der Neid gelten lassen. Es ist auch ein ziemlich hübsches Spiel, das muß ebenfalls zugestanden werden. Jetzt ist aber alles beisammen. Nun kommt die andere Seite. Stehen nicht bei Beginn des Spieles die Figuren in derselben ewig gleichen Ordnung da? Liegt nicht alles offen da vor Aug' und Verstand? Sind es nicht immer und immer Menschen, die hier ihre Kombinationen schaffen?

Wie ganz anders beim Jaß! Hier greift die gewaltige Hand des übermächtigen Schicksals, des unberechenbaren Zufalls ein. Das Schicksal lenkt die Hand des Spielgebers beim Mischen und Verteilen der Karten. Wer enträtselt das Unerforschliche und sagt, was für Karten der Gegner hat? Unergründlich und schweigsam kehren sie ihm nur den Rücken zu. Kann der Spieler seine Karten selber wählen? Nein, ohnmächtig ruht er in der Macht des Schicksals, das mit souveränem Belieben dem stolzen Erdenstaub bald eine Hand voll Seligkeit, bald neunblättriges Unglück, bald alle Finger voll Trümpfe und Weisungen, bald ein ödes Feld voller Nieten in die Hand drückt. So muß also der Jasser nicht allein mit der Gescheitheit oder Dummheit seines Gegners, sondern auch mit überirdischen und oft tückischen Mächten den Kampf aufnehmen. Wo erfordert es nun mehr geistige Kraftanstrengung, mehr Scharfsinn, mehr Ausdauer, mehr Schlauheit und persönlichen Mut, beim Schach oder beim Jaß?

Vergleichen wir nun beide Spiele auch noch vom *patriotischen Standpunkt* aus miteinander. Im Jaß bildet der *Bauer* den Mittelpunkt des Spieles, er ist die letzte und höchste Instanz; wer ihn besitzt, ist selig. Das ist echtrepublikanisch, echt volkstümlich, gut schweizerisch. Alles für das Volk und durch das Volk. Das Schach aber, indem es als Hauptfigur einen schwerfälligen *König* hat, für welchen Schwächling alle Talente des Staates — pardon! — ich wollte schreiben, alle andern Figuren sich aufopfern müssen, indem es sogar unreife Laufburschen, Haustiere und Gebäude über den Bauer stellt und ihm die traurigste Rolle zuteilt: das Schach aber hat eine ausgesprochen monarchische, eine absolutistische Tendenz und bedenklich feudale, leibeigenschaftliche Einrichtungen. Ist es nun denkbar, daß ein und derselbe Mensch ein eifriger Freund des Schachspiels und zugleich ein aufrichtiger, loyaler Schweizer, ein über das Nierenstück sauberer Republikaner sein kann? Muß man nicht eher annehmen, dieser fortgesetzte intime Umgang mit Königen und Königinnen, dieses schrankenlose Verfügen über Burgen zersetze sein republikanisches Blut, gewöhne ihn an monarchisches Denken, an adeliges Fühlen, an despotisches Wollen? Darum möchte ich öffentlich sämtlichen Sicherheitsbehörden unseres Vaterlandes dringend ans Herz legen, in politisch so unsicheren Zeiten wie den jetzigen ein wachsames Auge zu haben auf Schachvereine und Schachfreunde.

Alle Gesetze der Jaßkunst, die in den verschiedenen Kantonen im Schwange sind, müssen in einem *Handbuch der Jaßkunst* zusammengefaßt werden. Die Sache muß schneidig von der obersten Landesbehörde in die Hand genommen werden. Mit einer inständigen Petition an den hohen Bundesrat will ich die Anregung machen und ihm, da diese Sache für ihn jedenfalls noch ziemlich neu sein wird, einige Wegleitung geben.

In der Einleitung werde ich darauf hinweisen, wie der Staat jetzt schon eine bedeutende Einnahmsquelle besitze, indem er auf jedes Spiel eine Stempelgebühr lege, wie diese Einnahme noch vergrößert werden könne, wenn der hohe Bundesrat meine Vorschläge, die nur vom Patriotismus eingegeben seien, in gefällige Berücksichtigung ziehe. Hierauf werde ich in klarer, einläßlicher Weise folgende Punkte behandeln:

Der Jaß ist das Nationalspiel der Schweizer und muß vom h. Bundesrat als solches in einem besondern «Aufruf an das Volk» geweiht werden.

Er muß von Staats wegen gepflegt und gefördert werden; dies geschieht dadurch, daß mit der bisherigen eidgenössischen Rekrutenprüfung auch eine genaue Prüfung im Jassen verbunden wird.

Wer die Prüfung in diesem neuen Fach besteht, erhält nebst dem Dienstbüchlein auch das künftig erscheinende Handbuch des Jasses gratis; wer durchfällt, wird für ein Jahr in seiner Stimmfähigkeit zurückgestellt.

An den Universitäten sollen Professuren errichtet werden; damit sind jassologische Seminare zu verbinden, in denen das Jassen zur Wissenschaft erhoben wird.

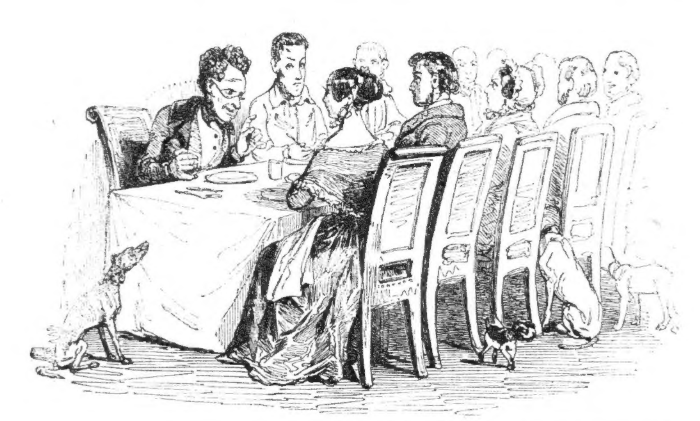
Der Jaß soll als obligatorisches Anschauungsmittel für den Rechenunterricht der Elementarschule erklärt werden; die internationalen Zählrahmen sind abzuschaffen.

Der Bund ist befugt, alle französischen Karten zu konfiszieren, weil sie höfische Bilder haben und dadurch die Gesinnung der schweizerischen Jugend vergiften. Auch ist es anstößig, wenn Jünglinge schon mit Herzen spielen, und drittens dienen sie nur dazu, das Streben nach Einheit aufzuhalten und den Kantönligeist zu stärken.

Bis zum Erscheinen des Handbuches ist die Stelle eines Bundesjaßmeisters, mit ständigem Sitz in Basel, zu schaffen. Er entscheidet als oberste Instanz jaßliche Streitfälle, da das hohe Bundesgericht anderweitig schon mit unnützen Rekursen überladen ist. Der Jaßmeister muß von unbescholtenem Charakter sein.

Durch diese eminent patriotischen Vorschläge hoffe ich, mir den Dank des Vaterlandes zu erwerben. Jede Partei darf sie in ihr Programm aufnehmen.

Aus Heinrich Koch: «Der Jaß». St. Gallen, 1891



Aus: R. Töpffer, Nouveaux voyages en zigzag, 1864

Wie sie waren

Die Wirtin von Igis-Ganda

Im patriarchalischen Alter von nahezu 84 Jahren verschied am Montag, den 8. März, früh, Frau Dorothee Philipp, Wirtin zum «Waldheim», Igis-Ganda. Siebenundsechzig Jahre stand sie ihrem einst lebhaften Betriebe in der Einsamkeit auf der langen Heerstraße zwischen der «Ober-Zollbruck» (heute Landquart) und Felsenbach vor, wo vor der Eröffnung der Davoser Linie der Rhätischen Bahn sozusagen jedes Gespann und jeder Straßenpilger Einkehr hielt vor dem Weiterzug dem Flüela entgegen. Auf etliche Kilometer keine weitere Behausung und Erholungsstätte — so genoß die Taverne zum «Waldheim» mit ihrer ausgedehnten Stallungsgelegenheit guten Ruf, ganz besonders von der damals großen Gilde der Fuhrleute. Die allzeit aufgeräumte Dorothee mit ihrem stets sonnigen Naturell war von mütterlicher Besorgtheit für jeden Gast, und keiner, der je einmal mit ihr Bekanntschaft gemacht, hätte es fertiggebracht, diese lautere Seele im Vorbeigange unbegrüßt zu lassen. Der Beruf war ihr Freude, und ihrer Kollegenschaft bewies sie bei jeder Begegnung echte Aufrichtigkeit. Noch in unserer Generalversammlung vom 21. Januar wollte sie trotz ihres Greisinnenalters mit dabei sein. Viele werden sie missen.

Ein Säntiswirt

Droben auf der stolzen Höhe unseres ostschweizerischen Giganten war seit Jahrzehnten ein Bergler von altem Schrot und Korn, ein Mann, dessen Gesicht den zähen Menschen verriet, Bergwirt. Tausende von Fremden haben ihn gekannt, und für ebenso viele war er ein liebenswürdiger Gastgeber. Seine Sauberkeit in Haus und Stall und in seiner ganzen Umgebung ist sprichwörtlich geworden, und seine Geschäftsführung brachte ihm Achtung und Freunde. Zufolge eines Unfalles mußte er sich vor wenigen Jahren zurückziehen. Nun hat ihn, den Seppetonis Bisch, die Hand des Todes in die stille Gruft des Friedhofes in seinem Geburtsort gebettet. Sein jahrelanger Träger auf die hohe Warte, alt Säntisträger Rusch, liegt hart neben ihm, und so sind zwei Freunde, die sich in vielen Situationen verbunden fühlten, auch in geweihter Erde Nachbarn geworden. Nach seinem Rückzug vom Geschäft lebte unser Wirt ganz in der Nähe des kleinen Gotteshauses, von dessen Turm aus bei seinem Begräbnis das prachtvolle Geläute das Lied der Vergänglichkeit ertönen ließ.

Nachrufe aus der «Schweizer Wirtezeitung» 1937

EINE SEIT JAHRZEHNTEN GEPFLEGTE TRADITION HANDWERKLICHER SCHUHMACHERKUNST NACH DEN GEH- UND STEHFUNKTIONEN MODELLIERTE LEISTEN SIND DIE GRÜNDE DER VOLLKOMMENHEIT DER LÖW- UND PROTHOS-SCHUHE ★



PROTHOS

umfasst wie eine stützende Hand den Fuss



PROTHOS ermöglicht schmerzfreies Gehen und Stehen. Prothos-Leisten sind nach genauen Studien des Fusses und der Gehfunktion geschaffen. Die Fussplastik ist genau erfasst. Im Prothos-System finden Sie jede Grundform in 4 Weitungen vom schlanken bis zum vollen Fuss. Nur ausgewählte Leder bester Substanz werden verarbeitet. Elegante, praktische und preiswerte Modelle für jeden Anspruch.

Besser gehen und stehen in Prothos

Gut bedient im SCHUHHAUS LÖW-PROTHOS

Basel Gerbergasse/Falknerstrasse 12 — *Genf* Place du Lac 1 — *Thun* Bälliz 32 — *Zürich* Usteristr./Linthescherg. 8 — *Bern* Amthausgasse 16

Lausanne Rue de Bourg 29 — *Olten* LÜTHY, Kirchplatz — *Zürich* CENTRAL, Limmatquai 112 — *Baden* Bruggerstr. 12

St. Gallen LÜTHI, Neugasse 5 — *Luzern* HOFMANN, Weggisgasse 28 — *Weinfelden* LINDENHOF, Marktplatz



Natur und Wissenschaft schaffen
wirksameres VITAMO
In gemeinschaftlichem Suchen fanden Universit
laboratorien und die wissenschaftlichen Forsc
der Hamol A.-G. in der Sonnenblume eine hervo
ragend wirksame Form des Vitamins "F".
Frauen, die neuzeitlich denken, profitieren davon.
Das neu aktivierte Vitamin "F" in Vitamol belebt
die müde Haut auf eine bisher nie erreichte Art.
Rascher der Erfolg - intensiver die Wirkung. Resultat:
Eine Haut, frisch wie die Blume im Morgentau.
Die grüne Tube (Nährcrème) zur Hautregenerierung über Nacht
Die blaue Tube (Tagescrème) zum Schutz der Haut über Tag
Tube Fr. 3.75
amol
cheren Erfolg in der Schönheitspflege